

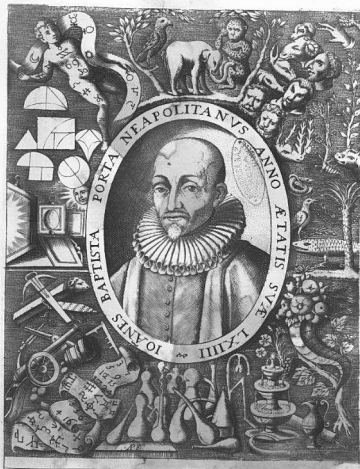
**DELLA MAGIA
NATURALE DEL
SIGNOR GIO.
BATTISTA DELLA
PORTA NAPOLITANO...**

Giovan Battista Della Porta, Pompeo
Sarnelli, Delio





6.33.L 27



Porta

L'air
d'il bria
d'il d'ostantini
i pollis
anno
1894
1895
1896

~~14-37-6-14~~
DELLA
MAGIA
NATURALE
DEL SIGNOR
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA NAPOLITANO
LIBRI XX.

12
14
f
13

*Tradotti da Latino in volgare, e dall'istesso Autore accresciuti, sotto nome di
GIO: DE ROSA V. I. P. con l'aggiunta d'infiniti altri segreti, e con
la dichiarazione di molti, che prima non s'intendevano.*

In questa nuova Editione migliorata in molti luoghi, che nella prima stampa
si leggevano scorrettissimi, Accresciuta d'un'indice copiosissimo, e
del Trattato della Chirosifonomia non ancora stampato.

Tradotto da un Manoscritto Latino.
DAL SIGNOR POMPEO SARNELLI
Dottor dell'una, e l'altra Legge.
L'ordine de' Libri l'havrà il Lettore nella pagina seguente.

10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



IN NAPOLI, APPRESSO ANTONIO BULIFON. CIOCLXXVII.

Con licenza de' Superiori, e Privilegio.

I Libri della Magia Naturale sono i seguenti.

- I. Delle cagioni delle cose mirabili.
- II. Di generar varij animali.
- III. Di produr nuove piante.
- IV. Per accrescere le robbe di casa.
- V. Della trasmutatione de' metalli.
- VI. Del falsificare le gioje.
- VII. De' miracoli della calamita.
- VIII. Delle stupende medicine.
- IX. De gli ornamenti delle donne.
- X. Di cavare le quint'essenze.
- XI. Della Profumeria.
- XII. De' fuochi artificiali.
- XIII. Di temperare i ferri.
- XIV. De' mirabili conviti.
- XV. Di pigliar le fiere con le mani.
- XVI. Delle cifre invisibili.
- XVII. Delle immagini de' specchi.
- XVIII. Del grave, e del leggiero.
- XIX. De' spiritali.
- XX. Del Chao.



ALL' ILLVSTRISSIMO, ET ECCELLENTISSIMO SIG.

I L S I G N O R

D. FABIO CAPECE GALEOTA

D V C A D E L L A R E G I N A ;

Et utile Signore del Passo di Canne, Cavaliere dell'
habito di Calatrava, &c.



L mio Torchio, che ad altro non attende, che à ravvivare le Opere de'grandi ingegni, desiderate dalla Republica Letteraria; e particolarmente de gl'Ingegni Napolitani, ammirati dal Mondo de'Sapienti, stabili di stampare la Magia Naturale del gran Gio: Battista della Porta Napolitano, quale fu trasportata dalla lingua latina nella

la volgare Italiana ; E questo motivo l'hebbi dal vederla desiderata anco da' più dotti, non perche essendo ella nella latina fosse nauseata, ma solo perche nella volgare si vedeva abbondante di alcune materie curiose , che mancavano nella prima, la quale, così com'era, fù stimata meritevole d'essere tradotta in lingua Spagnuola, Francese, & Arabica. Hor'io, che riverisco gl'ingegni Napolitani, come applauditi dall'universo, cò ogni studio, e diligenza hò procurato farla emendare in quel miglior modo, che si è potuto, d'alcuni errori, che mutavano anco il senso, cagionati dalla stampa di quel tempo, e l'hò di più mandato alla luce con l'Aggiunta di quella parte della Fisonomia, che si appartiene alla Mano, che scritta da lo stesso Autore, andava à pena, datami dall'eruditissimo Signor Lorenzo Crasso, nella di cui Libreria si conservano molti manoscritti di diversi grand'huomini, e portata dal latino nel volgare dal Signor Pompeo Sarnelli, che vi hà di più aggiunto un'indice copioso di tutti i secreti, desiderato nell'altra edizione, Intitolando il già detto Trattato Chirosfionomia à differenza delle Chiromantie de gl'Impostori, che non hanno altri Principij, che mere vanità; quando questa del nostro Autore è fondata sopra la cognitione delle cose Naturali. Restava solo di dargli Protettore, e di non fargli mancare frontispitio glorioso, che tale appunto sono le Dedicatorie. E questa Magia, che altro non è, che sapienza, à chi meglio si poteva raccomandare insieme, e dedicare, che à V. E. rampollo d'una Casa di sapienti. E qui tralasciando quegli Eroi, che fiorirono nell'armi, mentre che si tratta di lettere, potrei ben dimostrare, che non mentisco, solo col rammentare un **FABIO CAPECE GALEOTA** suo Avo Paterno Regente del Supremo Consiglio, che nelle materie Legali eccellentissimo, fa vedere ne' suoi pretiosi volumi la grandezza del proprio ingegno, & il Signor Regente Duca di S. Angelo **GIACOMO CAPECE GALEOTA** suo Zio, che al presente vive à beneficio, e decoro della sua Patria, facendosi conoscere un'Epitome non solo delle leggi, ma di tutte le scienze, che ponno rendere un'huomo glorioso. Potrei dire di quell'altro suo Zio D. Francesco, che tanto nella Filosofia, quanto nella Teologia farebbe stato venerato per unico, se la morte invidiosa non l'havesse tolto dal mondo, interrompendo il corso delle sue gloriose fatiche. Non parlo del Signor Duca della Regina suo Padre, che ne'le cariche più cospicue si rese non imitabile, ma solo ammirato, e per la giustizia, e per la sua gran prudenza. Tralascio anco il ragio-

nare

1692
nare de' suoi Signori Cugini, che nell'età puerile facendosi conoscere nel sapere Canuti, il dire à misura de' loro meriti sarebbe un dare sospetto d'iperboli. Potrei anco rammentare la gloria de' gli Avi suoi Materni; mentre che V. E. hebbe per Madre Diana Maria Caracciola figlia di Gio: Battista Caracciolo, Cavaliere per ogni capo glorioso, come quello, che seppe così facilmente accoppiare le lettere all'armi, la bizzarria alla prudenza, alla vivezza dello spirito la magnanimità, & in tutte le sue azioni quella nobile bontà, che sa formare un perfetto Cavaliere, e Patriotto; e per compendiarla, basta dire l'esser disceso da una famiglia, che sa contare tanti Eroi, quanti discendenti; Ma perchè la strettezza, alla quale sono condannato da una semplice lettera mi costringe ad esser breve, farò un Epilogo del tutto in V. E. che ha saputo adornare la sua gioventù di tutte quelle virtù, che ponno rendere segnalato un Cavaliere, e particolarmente di quella affabile liberalità, con la quale sa fare suo il cuore d'ogn'uno. A' V. E. dunque presento questo Libro, acciò che con la sua protezione possa, e vaglia à difenderlo, & ad honorarlo con la sua lettura, per imitare anco i Regi, precise quei della Persia, niuno de' quali fu solito essere assonto al trono, se di questa scienza non fosse stato prima imbevuto, come quei tre notissimi Regi, che per tale sapienza Magi furono denominati, potendo senza lunghi pellegrinaggi superare i Pitagori, gli Empedocli, e g i Apollonij con la sola lettura d'un libro. Oltre che deve farlo per non solo esser nato l'Autore in questa sua Patria, ma per esserne stato la gloria. L'accetti dunque con la sua solita magnanimità, mentre che io offerendolo con tutto il mio cuore, con questo vengo à fare chiarissima testimonianza al mondo tutto, che qual fui, sarò sempre

Di Vostra Eccellenza



Affettionatis. e divotiss. servitore obligatiss.
ANTONIO BULIFON.



POMPEO SARNELLI

A' LETTORI.



OLGENDO io sempre nell'animo mio quel
 nobile Avviso di Platone, riferito dal Ro-
 mano Demostene: Che l'Huomo non sia na-
 to solo à se stesso; ma che del suo nasci-
 mento parte ne debba alla Patria, parte à
 Genitori, parte à gli Amici; Et essendo sta-
 to da costoro con molte istanze richiesto à
 dare alla luce la *CHIROPISONOMIA* del gran-
 de, e celebratissimo Filosofo GIO. BATTISTA
 DELLA PORTA Napolitano, tradotta nella
 nostra favella Italiana, & adorna di quel
 tanto la mia debolezza permetteva, & ag-
 giungerla alla *MAGIA NATURALE*, che si ristampava; hò posto ogni mio
 studio in far cosa, che loro grata si fosse; anzi perche il beneficio fosse
 maggiore, proposi dare una occhiata alla *MAGIA*, la quale trovai tutta
 dalla Stampa corrotta, essendoci luoghi, che appena s'intendevano. E'
 vero che non hò potuto emendarla, come desiderava, per non allonta-
 narla da quella volgare stampata nell'anno 1611. in Napoli, alla quale
 solo è permessa la ristampa, hò rimediato sì con la Latina, Originale
 dell'Autore, quegli errori, ch'erano più intollerabili. Ma per quanto ha-
 vessi io fatto mi pareva pur nulla, se in questo luogo non dava un per-
 fetto ragguaglio della Vita dell'Autore, secondo le verissime notizie,
 havute da Scritture, & huomini di gran fede. Nacque il gran Filosofo
 GIO. BATTISTA DELLA PORTA, decoro dell'età sua, e lume de' moderni,
 nella Città di NAPOLI, nella quale la sua Famiglia era antica. Fin dal-
 la fanciullezza anco ne' primi Studij delle humane lettere si fece cono-
 scere

scere vivacissimo, mentre che arrivato à gli acquisti della Rettorica, e della Poetica compose varie Orationi nella Volgare, e Latina lingua, degne d'esser lette, e che presso di mè si conservano; & anco molte, Comedie, e Tragedie, delle quali vanno in Istampa il GIORGIO, la PENELOPE, i due FRATELLI RIVALI, la TURCA, la FANDESCA, la CLINTIA, la FURIOSA, GL'INTRICHI, la SORELLA, che ne' tempi suoi, e ne' correnti sono state, e sono per tutta l'Italia, non senza gran plauso, rappresentate, & alcune altre in versi, che imperfette sono in poter mio. Quale studio delle amene lettere fu così à lui geniale, che anco ne' più ferrij se ne mostrava amicissimo; e si conosce dall'haver egli con il Marchese Gio: Battista Manso dato principio alla famosa Accademia de gli Otiosi, nella quale fiorirono i più bizzarri ingegni di questa Città, e Regno. Ma non contento di questo, si diede à tutto studio à rendersi illustre con le scienze più grandi, e più sode. Eccolo nelle Scuole Filosofiche. Eccolo non perdonare nè à spese, nè à fatica per haver Maestri i più grandi, che si riverirono nell'età sua, sotto i quali si diede à filosofare, non altrimenti per arricchirsi, ma bene impiegò i suoi hereditarij beni, che non erano pochi, solo per far acquisto della vera Filosofia, e rendere illustre la sua Patria. E qui è di bisogno, che io dica, che merita il Cedro quello, ch'egli scrisse con la propria specolatione sopra le lezioni de' suoi Maestri, le opinioni de' quali soleva chiamar volgari; la maggior parte di questi Scritti di pugno proprio dell'Autore, hò havuto fortuna d'havergli dalli Signori D. DOMENICO DI COSTANZO al presente Maestro di Campo per la MAESTRÀ CATTOLICA, e D. NICOLÒ DI COSTANZO suo Fratello, Nobili heredi non solo delle facoltà, ma anco della gentilezza del nostro gran GIO. BATTISTA. Finiti i studij della Filosofia, volle attendere à compilare con una dispendiosa esperienza quanto egli aveva studiato. Haveva il nostro GIO. BATTISTA un'altro suo Fratello, chiamato GIO. VINCENZO DELLA PORTA, avido similmente di Lettere; ma con genio differente: perche questi era facile ad inchiodarsi in un tavolino per sapere con lo studio quello, che da gli Antichi era stato detto nelle materie Filosofiche; quegli era d'un cervello specolativo, che non molto giurava nelle parole de' Maestri, se prima una sperimentata evidenza non gliel dava à credere per vero. Fatta col suo Fratello una giovevole unità, perche cordialmente s'amavano, GIO: VINCENZO studiava, GIO. BATTISTA esaminava lo studiato, & in questa maniera si venne in cognitione di quelle verità, che hoggi arricchiscono la Repubblica letteraria. Aggiungasi à questo, che GIO. BATTISTA non contento del suo proprio ingegno, sommetteva le sue opinioni al giudicio de' più Savij, de' quali col titolo de' Secreti haveva eretto nella Casa propria un'Accademia, e questi à gara facevano d'aggiungere nuove inventioni a' suoi ritrovati, che bene esaminate nell'Accademia, godevano poscia di vederle stabilite. Nè men pago di questo si diede à pellegrinare, e caminò (come egli medesimo riferisce) tutta l'Italia, la Francia, e la Spagna, vi-

stando huomini dottissimi; e famose Biblioteche, per trovare cose di nuovo, e ritornato nella Patria, esaminò tutte le opinioni nella sua Accademia, registrando solo quelle, che haveva provato per vere. Non mancarono invidiosi al gran sapere d'un tant'huomo, così presso de' stranieri, havendo un Inglese usurpatosi tutto il suo libro delle maraviglie della Calamita, e per non dare à conoscere il furto, cercò d'improbare, alcune opinioni del vero Autore, dal quale in questa MAGIA volgare li fù saviamente risposto. Si anco nella propria Patria, dove i buoni Savij di rado sono universalmente accettati; Ne potendo superarlo nel sapere, dissero, che quanto operava non poteva essere senza assistenza di Demonij: perloche denunciato al Tribunale della Santa Inquisitione, ivi se palefamente vedere, che solo con termini naturali facea conoscere quelle verità, che da gl'ingannati, & ignoranti si stimavano maraviglie fuori della Natura. E seppe così bene difenderli, che anzi fù lodato, che castigato, essendogli stato solo ordinato, che si astenesse da giudicij Astronomici, mentre veniva chiamato l'Indovino dell'età sua. Non contenti gli Emuli di questo cominciarono ad impugnare anch'essi i suoi scritti; ma egli ò per la voce, che in lui era esile, ò perche sdegnava d'impiegarsi à dispute, faceva risponderli da qualche suo Scolare, da lui bene istruito, à gli oppositori. Arrivò à tal grado di sapere, che la fama ne portò il grido per tutta l'Europa, e fuori in modo, che gli Oltramontani venivano à riverirlo, come un'Oracolo della Sapienza. E qui tralasciando la stretta amicitia, ch'egli hebbe con l'Eminentissimo Cardinale d'Este, dirò solo, che l'istesso Imperadore Rodolfo Secondo gl'inviò un suo Cappellano con lettera onorevolissima, commendando i di lui meriti, e chiedendo alcuno delli suoi Familiari, che fosse imbevuto del suo sapere per farli quegli honori, che meritava anco un Discepolo d'un tant'huomo. Il tenore della lettera, che originalmente da me si conserva con il Sugello Imperiale, è il seguente.



Foris.

Foris. Honorabili, Docto, sincerè nobis Dilecto
IOANNI BAPTISTÆ PORTA.

Intus verò

RVDOLPHVS SECVNDVS Divina favente cle-
mentia electus Romanorum Imperator ,
semper Augustus .

Honorabilis , Docte , sincerè dilecte . Cum subtili rerum Natura-
lium , atque Artificialium , qua polles , scientia (quando per ar-
duas Respublica curas licet) delectemur , Sacellanum nostrum Chri-
stianum Harmium ad te mittimus , qui desiderium tibi nostrum ape-
riat . Ei ut fidem adhibeas , quaque nobis grata fore existimabis , fi-
denter aperias , atque explices , benignè cupimus ; Et si quem fortè in
familiaribus tuis , qui artis usum apud te acquisierit , habeas , eum ve-
limus nobis ad tempus mittas . Cujus , uti & prompti studij tui , qua
deceat , rationem habituri sumus , inclinata benigna voluntatis in te
affectum gerentes . Datum in Arce nostra Regia Praga , di- vigesima
Iunij , Anno Domini millesimo sexcentesimo quarto . Regnorum nostro-
rum , Romani vigesimo nono , Hungarici trigesimo secundo , & Bohe-
mici itidem vigesimo nono .

RVDOLPHVS.

Io. Barvitijs.

Per commodamente filosofare, e con gli amici, e con se stesso, egli nella Città
per i primi mantenea nel suo Palagio sito nella gran strada, hoggi detta di To-
ledo l'accennata Accademia; per se stesso egli havea una dilettofa Villa detta,
delle due PORTE, quale credo che prese il nome da questi due gran Fratelli,
se la sua casa da queste non prese il Nome, essendo la Villa antichissima nella sua
famiglia, del qual luogo egli scrisse, se pure non vi incluse anco un altro suo
giardino poco distante dalla Città con un'altra bellissima habitatione, che an-
co si possiede da suoi gentilissimi heredi. Nelle virtù morali poi mi vien riferito
dall'Eruditissimo Signor CARLO CELANO, Canonico della Chiesa Arcivescovale
di Napoli, à relatione del suo Padre, chiamato SALVATOR CELANO, gran Filosofo
dell'età sua, discepolo, e grande amico del nostro GIO: BATTISTA, ch'egli
era imperturbabile in ogni avversità di Fortuna. Il suo non era suo, quando
si trattava di sovvenire à gli amici. Era patientissimo di tutto quello, che gli
veniva opposto, solendo egli dire, che si devono amare le contrarietà, perche
sono una core, nella quale s'aguzza l'intelletto. Era nelle conversazioni ama-
bile

bile, e motteggievole; ma senza livore. Chi una volta era ammesso ad ascoltare i suoi discorsi, non mai satio poteva più allontanarsene, in modo che veniva chiamato le Delizie della nostra Città, e veramente era tale, mentre la sua Casa veniva di continuo frequentata da i primi Nobili Signori di questo Regno. Fù in oltre Religiosissimo, e molto divoto della Immacolata Concezione della Regina de' Cieli, ad honor della quale eresse nella maggior Chiesa di San Lorenzo di Napoli una elegantissima cappelletta di bianchi marmi, che si scorge à man dritta nell'entrata dalla Porta maggiore, proprio nel Pilastro, che divide le due prime Cappelle, e ne' piedi stalli delle due colonnette, che sostengono la volta, vi è l'impresa della sua famiglia, ch'è una PORTA APERTA.

Scrisse varij libri tutti à caratteri d'eternità, che sono la Magia Naturale, il Giardino della sua Villa. Della Villa lib. 12. la Fisionomia dell'huomo, quella delle piatte, la Celeste. Varij trattati *De Distillatione. de Ziferis. De occultis literarum Notis. De Refractione Optices. De Aëris transmutationibus. De Munitione. De Spiritualibus libri Tres. De Chiropysognomia libri duo.* Molti de' quali si leggono in Francese, Spagnolo, & Arabo; ristampati più, e più volte in mille forme. Esa per dare altri suoi trattati alla luce, che rimasero scritti à penna, e confidatimi da suoi Heredi, stanno in poter mio; ma la Morte invidiosa non lo permise, poichè rubollo a' mortali, per consacrarlo all'immortalità nell'annosettantesimo della sua vita, e del mondo redento nel 1615. Fù sepolto con pompa grande nella detta sua Cappella della Chiesa Maggiore di San Lorenzo di Napoli.





P R E F A T I O N E

D E L L' A V T O R E .



ECCOVI, ò benigni Lettori, il Libro della Natural Magia quasi perfetto, che se fù ricevuto con tanto allegro animo, e con applauso di tutte le nationi, quando l'hebbi composto, ch'era di quindici anni, appena uscito dalla fanciullezza, e tradotto in varie lingue Italiana, Francese, Spagnuola, & Arabica, e spessissime volte stampato ne' medesimi luoghi sia andato vagando per le mani, e per le bocche di molti; hor quanto debbo hora sperar che sia più avidamente raccolto, e con miglior animo di 50. anni. Perciò che havendo visto io le primizie del mio ingegno essere state ricevute con tanta volontà, mosso da questi auguri mi sono sforzato di donarvelo più abondevole, più arricchito, e più nobilmente ornato. Da quel tempo dunque che fù la prima volta stampato (che già son passati homai 35. anni) le mai huomo hebbe grandissimo desiderio, che fussero al Mondo manifesti gli occulti secreti della natura, posso veramente confessare che son quell'io, che con tutto l'animo, e con tutto il mio ingegno hò rivolto i libri de' nostri antichi, se havessi ritrovato in quelli alcune cose secrete, e nascoste, per raccorle, & esperimentarle, e ne' miei viaggi dell'Italia, Francia, e Spagna sono sempre andato visitando le librerie, e le case de' dottissimi huomini, e di eccellentissimi artefici, per saper alcuna cosa curiosa, e nuova, e che con lungo uso, & esperienze haveisse conosciuto esser vere, & utilissime. E quelle Città, e quelli huomini dotti, che non hò potuto veder di presenza, gli hò visitati con lettere, e con messi, per haver copia di libri occulti, ò se sapeissero cose, ch'io non sapessi, per impararle non lasciando à dietro prieghi, doni, spese, scambiamenti, industria, & arti; Onde, in tutto questo tempo quanto di bello, di recondito, e di buono si ritrovava nel mondo così di libri, come di esperienze, hò procurato di havere, e sapere, acciò che queste ricchezze della natura uscissero fuori, e fussero più mirabili, & abondevoli. Onde con non mai stanchevol animo, con ostinata esperienza di notte, e di giorno sono stato esperimentando le cose lette, & udite quali fussero, ò false, ò vere; non lasciando cosa, che non tentassi, e ricordandomi sempre delle parole di Cicerone, che dice, che conviene à coloro, che desiderano scrivere all'humana-

humana generazione cose eccellenti, & utilissime, scrutar tutte le cose. Io nell' esperienza di queste cose non hò risparmiato nè à fatica alcuna, nè à spese, e le poche mie robbe con assai larga mano l'hò consumate, nè son mancate à questo mio desio, fatiche, diligenze, e spese di chiarissimi Heroi, Principi, Signori, e nobilissimi Cavalieri, e precise (qual io nomino per suo honore) l'illustrissimo, e Reverendissimo Cardinal d'Este, i quali tutti han porto alla mia opera molto grato, e benigno ajuto; nè hà mancato mai nella mia casa Accademia di curiosi huomini, i quali pagando ciascun la sua parte per investigar, e far esperienza delle cose investigate molto allegramente, e con ogni diligenza hanno contribuito alle spese per accrescere, & arricchir questa mia opera. Ma queste esperienze con tante fatiche, studio, e prezzo comprate, dubitava farle uscire in luce; poichè in questo poco tempo di vita, che mi avanza stò raccogliendole con molta ansietà di animo, per esservi cose molto curiose, e degne di grandissimi Principi, le quali se venissero in mano d'ignoranti, nè partecipi della sacra Filosofia, diverrebbero vili, e di niuno preggio. Disse Platone à Dionisio; san diventar ridicola la Filosofia quelli, che à rozzi, e profani huomini manifestano cose così degne. Oltre ciò s'inchiodono qui anchora molte cose notevoli, e da poter apportar danno, che venendo nelle mani de' cattivi huomini, & empi, potrebbero offendere molti: Che dunque dovea far'io? Horsù mandisi via questa invidia, e vinca la voglia di giovar alla posterità: non si devono in modo alcuno nascondere le grandezze, le ricchezze, e magnali della natura, nè tenerle occulte; acciò che si lodi, si ringratij, e si riverisca la somma potenza, benignità, e sapienza di Dio; comunque elle siano, io voglio, che conosciate la diligenza, e'l gratissimo animo mio; perche dubitarei d'incorrere in una grande ingiuria, & ingratitudine se taceffi. Dice Cicerone per la bocca di Platone, che noi non siamo nati per noi soli; ma di noi dobbiamo farne parte alla patria, a' parenti, & à gli amici; onde tutte quelle grandezze, che fin hora sono state nascoste nel seno della gran nostra madre Natura; e ne' ripostigli di dottissimi huomini, venghino in luce, senza inganni, e senza bugie. Hor li manifestano quelle cose, che gran tempo sono state taciute, o per invidia di chi le sapeva, o per ignoranza di chi non le sapeva; dove non udireste eninnui, e vane parole, nè le autorità di altri; che non m'è paruto honesta cosa seguendo i gran maestri errare. Questo solo dirò, che le cose altissime, e degne di grandissimi Principi, l'habbiam velate con qualche leggiero artificio, come trasponendo le parole, togliendone alcune, e massime in quelle cose, che potevano portar danno, e maleficio al prossimo; ma non talmente oscurate, ch'un ingegnoso non le possa scoprire, e servirsene, nè tanto chiaramente, ch'ogni ignorante, e vil huomo le possa intendere: ma nè così occulte che l'ingegno ingannino dell'investigatore, nè tanto aperte, che in nascosto non veggia quel che prometta la fronte; se ben vi sono alcune cose vili l'hò poste, perche sono vere; che spesso da vere, e veri principij s'arriva à cose grandi, e nascoste, che appena n'è capace l'humana mente; l'intelletto nostro se non s'appoggia à veri, e conosciuti principij, non può giungere à cose alte, e sublimi, la scienza matematica da assiomi molto volgari, e conosciuti, s'inalza à cose molto alte, e dif-

e difficilissime; onde sarà meglio scriver cose basse, vili, e vere, che gran cose, e magnifiche false. Le cose vere quantunque basse, porgono bene spello occasione di giungere a cose maggiori. Delle cose da sapersi ce n'è una copiosissima moltitudine, e s'estende in infinito, e tanto grande, che non basta immaginarsi dall'huomo. Noi scrivendo porremo prima l'opinioni de' nostri antichi, e de' moderni; poi scriveremo appresso quando l'abbiamo sperimentate, se l'abbiamo ritrovato vere, o false; appresso l'inventioni nostre; acciò veggano gli huomini dotti quanto la nostra età avanza quella de' gli antichi; perche molto di loro hanno scritto cose, che giamai non videro, o sperimentaro, nè mai conobbero gl'ingredienti della compositione: ma credendo alle cose scritte, da loro maggiori, con la finisurata, & importuna voglia di scrivere, o di aggiungere alle cose dette, gli errori, e le bugie si sono così moltiplicate, e cresciute così in infinito, che appena si veggono orme, o segni delle prime inventioni, che non solo non possono sperimentarsi; ma ne meno si ponno leggere, senza riso. Lasciamo star molti altri, i quali mentre mostrano di scrivere a posteriori cose alte, e miracolose, scrivono il contrario di quello, che tengono alcoso ne' cuori, e promettono monti di oro; laonde i belli ingegni, e desiderosi di sapere, trattenuti da lunghissimo spatio di tempo; perche si disperano di poter giungere a penetrar quei secreti, e conoscono haver perdute le spese, & il tempo, disperati del tutto, tardi si pentono; gli altri poi fatti savij all'altrui spese, prima imparano ad odiarle, che a volerle sapere. Noi habbiamo divisi i secreti nelle sue classi, acciò che ogn'uno habbi quel gusto che li piace. Finalmente, havrei lasciato di offendere le vostre orecchie, se non havessi risposto ad alcune calunnie oppostemi da ignoranti, vilissimi huomini, & invidiosi, i quali allai immodestamente, e barbaramente mi offendono, stimando, ch'io sia Mago, il qual nome hebbi in horrore, & odio da che nacqui, giudicandolo nome di vanità: io non mi sono mai smenticato d'esser huomo, e che facilmente habbi potuto ingannarmi, & errare, per questo hò pregato sempre dottissimi huomini, che se non havessi forse fedelmente inteso gli antichi, & errato, mi ammonissero amichevolmente: ma il contrario mi è avvenuto, che la più vile, ignorante, e villana gente a me odiosissima, mi dicono male, i quali poco valendo da loro stessi, cercano una vanissima, e popular gloria, o giusta, o ingiusta che sia, i quali mentre stimano con le loro false lingue ferir altri, le ferite rivolgendosi in loro stessi, feriscono la lor fama. Un certo Francese in un certo libro di Negromantia chiamata me Mago, o Negromante, e giudica questo dal mio libro impresso primieramente quando era appunto di 15. anni, per haver insegnato l'unguento delle streghe, il quale hò io insegnato a dimostrar le frodi del Demonio, e delle streghe, che in quelle cose, che vengono per virtù naturali ci inserissero le superstizioni, il quale secreto hò io trasritto da libri di Teologi lodatissimi del *Malleus maleficarum*. Di gratia in che hò io peccato? perche mi attribuisce quel nome di Mago? Ma io havendo dimandato molti Cavalieri Christiani, e Principi Francesi, i quali per lor cortesia venendo in Napoli, mi vengono a visitare, che huomo fusse costui, mi risposero essere vn' Heretico, il quale nella festa di San Bartolomeo, nel qual

qual giorno si dovevano uccider tutti gli Heretici, si buttò per una finestra per non esser ucciso, e scampò dal periglio: io intanto facendo quell'ufficio, che ad un gentil'huomo, e Christiano par mio si conviene, per questa ingiuria, preghe-
rò l'altissimo DIO, che tal'huomo rivolto alla Chiesa Romana Cattolica, con-
vertito, non sia egli bruciato vivo, come egli condannava il mio libro. Un'al-
tro Francese nel suo libro dicendo male di tutti i letterati del suo, e mio tempo,
indegnamente, e falsamente, e di me con quelli, loda solo dui Medici, come i
più dotti di questi secoli, trà quali pone egli stesso, & un suo amico, e quel li-
bro lo fa stampar senza nome. O' DIO immortale, che forsantaria hà inventato
questo ignorante per esser lodato, che non havendo huomò, che dica ben di lui,
egli loda se stesso? Et anchora un barbaro Inglese, il quale del mio settimo libro
della calamita, essendo io il primo, che habbia manifestato al mondo da centocin-
quanta meraviglie; egli trascrivendo tutte le mie, come fossero le sue ne compo-
ne un libro, e per non far conoscere il furto, e che non habbia tolto dal mio, mi
và offendendo di passo in passo, che sian false l'esperienze, ò che egli non inten-
de, ò con forsanteria mentisce, e se vi è alcuna cosa del suo, tutto è mentita, va-
nità, e melanconia; all'ultimo dà in matterie, e cose da ridere. Lasciando mol-
ti altri ignoranti di simil fattione, & ignoranza, che mi stimano Mago, quando
non si trattano ne qui, ne altrove ne' miei libri, cosa, che non sia contenuta den-
tro i limiti naturali. Ricevete dunque ò studiosi lettori le mie lunghe fatiche,
non senza studio, sudori, vigilie, spese, infortunj, e travagli, con quel buon ani-
mo, col qual ve le porgo, scacciando da voi la cecità, malignità, & invidia, che
sogliono offuscar gli occhi dell'intelletto, e non far conoscere la verità, e giudica-
te le cose con occhio giudizioso mentre farete esperienza delle cose, che scrivo,
che vi troverete gran verità, & utilità, e sarete migliori giudici de' miei studij,
quantunque conoschi bene, che non mancheranno molti ignorati, e fuor d'ogni
giuditio, che havranno invidia di queste cose, e diranno alcune cose non solo
esser false: ma impossibili, e mentre si sforzeranno con vani argomenti, e fallacie
farle parer false: dimostrando di sapere, mostrano non saper nulla, e dimostrano
la loro ignoranza: questi come profani si denno scacciare da' limiti della nostra
Magia; perche coloro che non credono i miracoli della Natura, questi si sforzano
di tor via la Filosofia; Ma se noi havemo lasciato di narrare alcune cose, ò non
scritte con quell'ordine che si dovea, sò ben non esser cosa tanto polita, & orna-
ta, che non si possa più polire, & ornare; Nè cosa tanto piena che non possa riceve-
re qualche augumento.

Reimprimatur. Die 19. Maij 1676.

CALÀ REGENS.

Montecorvinus Cancellarius.

DELLA

x

DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Primo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Questo Libro investiga le cagioni naturali, dalle quali si producono
gli effetti maravigliosi.

Che cosa dinoti il nome di Magia. Cap. I.



ORFIRIO, & Apulejo Filosofi d'illustre nome nella scuola di Platone, in quella oratione, che fà in difesa della Magia, dice: che questo nome Magia hà tratto origine da Persia, come ancor la scientia. Suida Greco dice, che'l nome Magia venghi da' popoli Magusci. Ciccone nel libro della divinatione dice: che il Mago in lingua Persiana, non è altro, che un interprete, e cultore delle cerimonie divine, & una specie di Filosofi appresso loro. San Girolamo scrivendo à Paulino dice, che Apollonio Tiano sia stato Mago, così chiamato dal volgo, ovvero Filosofo, come chiamano i Pitagorici. Scrive Plinio, che sia ferma opinione fra gli autori, la Magia haver avuto il suo nascimento in Persia, ritrovata da Zoroastre, figlio di Oromaso, perche i Scrittori più diligenti dicono, che innanzi à costui sia stato un'altro Zoroastre Proconeso. Ma che prima di lui ne habbi scritto Ostane, il quale venne con Serse Rè di Persia nelle guerre, ch'egli portò a' Greci, che per tutti i luoghi, e Città del mondo dove passava, lasciava i semi, e le maraviglie d'un' arte così maravigliosa, e stupenda; e che i popoli della Grecia indusse à rabbia, & à stupore, non solo al desiderio di simil scientia. Dunque questo nome di Magia appresso tutti i savi, e dottissimi, è preso per sapientia, e per una perfettissima cognitione delle cose naturali. E quelli chiamano Magi, che i Latini savi, i Greci

A

Filo-

Filosofi da quel primo Pitagora, che ritrovò questo nome, come scrisse Diogene, gl'Indiani dicono Brachmanni, e Ginnofofisti, con nome Greco, come si dicesse Filosofi nudij, gli Babiloni, e gli Assiri Chaldei, da Caldea paese dell'Asia Francesi Celti, cioè i Fiamenghi dicono Druidi, Bardi, e Semidei; gli Egittij sacerdoti, Cabalisti, Profeti, & in somma il nome di Magia appresso diverse nationi, ritiene diversi nomi. Et habbiamo letto appresso gli antichi scrittori, in tal scienza essere fioriti grandissimi interpreti della natura, sicome fù Zoroastre figlio di Oromaso appresso i Persiani, Numa Pompilio appresso i Romani, Tespione appresso i Ginnofofisti, Zamolsi appresso i popoli di Tracia, Abbari appresso gli Iperborei, Hermete appresso gli Egittij, e Buda appresso i Babilonij. Oltre a questi appresso Apulejo se ne raccontano molti, come Carinonda, Damigeronte, Hifmore, Apollonio, e Dardano dopo Zoroastre, & Oltane.

Che cosa sia Magia. Cap. I.

LA Magia la dividono in due parti, l'una chiamano infame, come sporca, & imbrattata di spiriti immondi, di commerci di demonij, sotto cattivi auguri d'empia, & iniqua curiosità, e composta di cōgiuri buggiardi, la qual chiamano i Greci Goitia, la quale è havuta in odio, bellēmiata, & abborrita da tutti i buoni, da tutti gli huomini savi, & honorati, e come imaginaria, piena di delusione nell'esser delle cose naturali non hà niuna sussistenza, ne alcuna ragione, e delle opre da lei fatte, non ne rimane ombra, nè vestigio alcuno, come dottamente ce lo manifesta Jamblico nel libro de' misterij degli Egittij. L'altra è naturale, la qual ogni spirito buono, savio, & accorto la riceve con grandissimo applauso, l'honora, e la riverisce, come cosa che non può trovarsi più alta, nè più sublime nella naturalità, nè cosa più cara, & accertata da veri letterati. Per saperla, e ricercarla habbiamo letto i grandi della Filosofia, come fù Pitagora, Empedocle, Democrito, Platone, abbandonaro le patrie loro, e tolti più tosto esilij, che pellegrinationi, andaroad impararla in diversi paesi, e ritornati nelle loro patrie, han letto, e pubblicato al mondo la sua grādezza, & havuta quella ne' loro più degni, e più ascosi secreti. I Filosofi più dotti nella Filosofia più secreta, la diffiniscono così, esser le ricchezze, e le delitie delle scienze naturali, e la loro (per dir così) quinta essentia, che tutte le grandezze delle scienze, le quali ponno produrre cosa stupenda, e maravigliosa, o che si possano fingere, o vero imaginare, quello esser la Magia. Alcuni han detto esser la parte attiva, e principalissima della Filosofia, e che produce i suoi maravigliosi effetti della scambievole, e convenevole applicatione de' semplici naturali. I Platonici, come Plotino nel libro del sacrificio, e della Magia, seguendo Mercurio, dicono la Magia essere una scienza, la quale insegna far ubbidire le cose inferiori alle superiori, e le terrene alle celesti, e con certi allettamenti, e certe arti tirino a se gl'influssi di tutto il Cielo. E però gli Egittij chiamarono la Natura una Maga, perche con le forze sue simili a quelle di sopra, le tirava a se, e suggerette se le faceva, e quella forza era una forza d'amore, e che si usava a quella violentia, per haver certa cognitione della natura, e quelli chiamorno Magici

Magici abbracciamenti. Ma à noi non par veramente, che altro sia la Magia, ch'è una contemplatione della natura. Perche considerando i moti de' Cieli, delle Stelle, degli Elementi, e delle loro trasmutationi, così degli animali, delle piante, de' minerali, e de' loro nascimenti, e delle morti si vengono à scoprire gli occulti secreti, che tutta la nostra scientia viene à scoprirsi dal volto della natura, come appresso vedremo più chiaramente. Questo volle intendere Platone nell'Alcibiade, il qual disse, che la Magia di Zoroastre non gli pareva altro, che scientia delle cose divine, e culto, della quale i figliuoli de' Rè di Persia erano ammaestrati, accioche secondo l'immagine della mondana repubblica, egliuo imparassero à regger, e governare, & amministrare la loro repubblica. E dice Marco Tullio nel libro delle divinationi, che à niuno Persiano era lecito ascendere alla maestà regia, il quale non fusse à pieno ammaestrato, e dotto nella scientia della Magia, perche come la natura governa il mondo con lo abbracciamento, e scacciamento vicendevole delle cose, così egliuo devono reggere la loro repubblica. Questa dunque ripiena di grandissimo potere, che tutta scaturisce di divini misteri, che insegna le qualità delle cose nascoste, le proprietà, e la cognitione di tutta la Natura, e dalla simpatia, & antipatia delle cose, scompagnare, e con vicendevole applicatione accompagnare i semplici, accioche faccia quelle opere, che il volgo chiama miracoli, cioè operationi, che avanzano ogni maraviglia, & ogni humano intendimento. E però havea gran forza nell'India, e nell'Etiopia, dov'era molta abbondantia di herbe, pietre, & altri semplici à quella appartenenti. Voi dunque, che venite qui per saper, che cosa sia la Magia, non crediate che altro sia la Magia, che l'istesse opere della natura, e l'arte è suà serva, e ministra, perche dove con osco mancar alcuna cosa all'accoppiamento, & unione delle cose naturali, ella per via di vapore, di numeri applicati con tempi opportuni si sforza di ajutarla: l'esempio l'abbiamo nell'Agricoltura, che la natura è quella, che produce l'herbe, e le biade, l'arte è quella, che prepara i campi, e semina. E però Antifonte Poeta diceva, con l'arte superiamo quelle cose, nella quale la natura ci avanza: e Plotino chiama il Mago ministro, e servo della natura, non artefice. Voi dunque superstiziosi, iniqui, & profani huomini, fuggite lontano di quà, che in niuna cosa noi habbiamo à far insieme, la nostra porta è chiusa à voi, vi scacciamo non solo da' nostri limitari, ma dalla nostra città, e dal mondo insieme, e se vi habbiamo nelle mani, vi facciamo patir la pena con la vita, & andiamo annichilando il vostro nome. Ma qual officio, ò dottrina s'appartenga al nostro ministro, lo dichiareremo nel capo, che segue.

*Della institutione del Magò, e delle conditioni, che si ricercano
à chi vuol far professione della Magia. Cap. III.*

HOra fa bisogno instruire il nostro Mago, e quello che debbia sapere, e tener à memoria, accioche bene ammaestrato di tutto quello, che saper gli bisogna, possa mandare ad effetto le opere piene di maraviglia, e di stupore. Percio che habbiamo destinato la Magia essere una parte attiva della natural Filosofia,

ragionevolmente il Mago, che deve esser colmo di tanta maestà, bisogna, che sia consumatissimo nella filosofia, e dottissimo: perche ella insegna.

*Che cosa il caldo facci, e che la terra,
Che l'acqua, e l'aria, son primi elementi
Del gran mondo, onde avenga quel riflusso
Del mare, e quel color del celeste arco,
E qual sia la cagion di quel rimbombo
De' tuoni, di quei cerchi, e di quei fuochi
Che dal Ciel cader veggonsi di notte,
Che cosa comparir fa le comete,
E quali alte cagion fan, che la terra
Puota sì scuota in terremoti horrandi,
Quai sien de l'oro i semi, e quai del ferro,
E qual la occulta, e la secreta forza
Dell' ingegnosa, e mirabil natura.*

Che non sia ancora ignorante della Medicina, perche è molto simile, & ha quasi parentela con quella, e sotto specie di Medicina cominciò à subintrare, & allettare le menti degli huomini, e ci porge ancora molto aiuto. Perche ci insegna il meschiare, il temprar, e somigliantemente il comporre, e l'applicare. Bisogna esser ancora molto intelligente della natura de' semplici, cioè non semplice herbolajo, ma gran investigatore delle piante, per essere varij i nomi delle piante, e per le descrizioni non esattamente depinte, habbiamo non poco faticato, quando di loro havemo bisogno havuto. Ne è cosa più disconvenevole ad un'artefice non conoscer bene gli istrumenti, de' quali si serve; anzi questo giudicamo tanto importante, che quasi di quà dipenda il tutto. Ne mena bisogna haver esatta cognitione di metalli, di minerali, delle gioje, e delle pietre. Oltre à ciò stimo, che ognun debbia chiarissimamente sapere quanto giovi saper l'arte del distillare, imitatrice della celeste pioggia, e figlia, perche da quella son nati meravigliosi inventioni, ritrovate da nobilissimi ingegni, e molte cose utili alla salute de gli huomini, e se ne vanno tuttavia ritrovando di giorno in giorno. Cioè come si cavino le semplici acque, le spiritose, l'oli, le gomme, e l'acque gommose, e le quinte essenze, le quali stanno nascoste, e disperse per tutto il corpo di quella mole, come s'inalzino le virtù di quelle, & accrescerle di forza, ma ciò non rozza, e semplicemente come fanno le volgari genti, ma con le sue cagioni, e ragioni. Bisogna ancora, che sappia delle Matematiche, e principalmente l'Astrologia, perche n'insegna.

*Come con corso rapido nel Cielo
Si muovano le stelle, e qual cagione
Facci eclissar la Luna, e come il Sole
Governi, e regga il mondo discorrendo
Per le dodici parti del suo cerchio.*

Perche con i variati movimenti de' Cieli, e loro aspetti, le stelle donano à noi molti, e gran duoni, e come possiamo tirar di là molta forza di oprare, e di patire.

cavarne varie proprietà delle cose. E perciò l'investigazione di queste cose, fatto, & affannò molto gli animi de' Platonici, come potessimo à noi tirar i celesti influssi. Sappia ancor molto della Prospettiva, che sappi le cagioni, come s'ingannino gli occhi, le viste che si fanno sotto acqua, e ne' specchi fatti in diverse forme, le quali alle volte mandano le imagini fuora de' specchi pèdenti nell'aria, e come si possano veder chiaramente quelle cose, che si fan di lontano, accender fuoco al Sol di lontano, da' quali dipende una gran parte de' Secreti della natural Magia. Queste sono le scientie, che la Magia s'have elette per sue adjutrici, e compagne, e chi non saprà queste, è veramente indegno del nome di Mago. Sia ancora l'artefice nostro per duono di natura molto industrioso, e meccanico delle sue mani, perche un letterato senza artificio, over, un'arteficioso senza lettere, (così sono queste arti attaccate, e congiunte insieme) perde l'opra e'l tempo, ne giongerà pur mai al desiato suo fine. Si ritrovano alcuni così dotati da' Cieli, così pronti, e facili à questi clericitij, che par, che sian eletti da Dio. Ne dico ciò perche non sappi, che l'arte non possa limar molto, e le cose che buone sono non le possa far migliori, e quelle, che bonissime non si possano correggere, e far più migliori. Primieramente bisogna, che con ingegno molto savio, & accomodato consideri quello, che hà da fare, e propor il tutto, poi cominci, e facci il tutto con ragione. Questo hò voluto dire, che se alle volte ignorantemente s'inganna, non dia la colpa à noi, ma incolpi la sua ignoranza, che'l difetto non vien da colui, che insegna, ma dalla ignoranza dell'artefice, perche venèdo questi miei scritti in mano di alcuno ignorante, e non riuscendo, tolgiono il credito all'opra, e fan che quei, che riusciranno, à caso, e non che nascano da verissime, e necessarissime cagioni. Se le cose, che opri, vuoi che pajano più maravigliose, nascondi le cause, perche quella cosa par maravigliosa, della quale non sai la cagione, che sapendosi la cagione toglia la causa della maraviglia, & intanto ti pajono le cose stupède, e maravigliose, mentre ti mantiene sospeso l'intelletto, l'ignorantia delle cagioni. Dice Aristotele nelle mecaniche sue degli Architettori, quando fabricano i loro istrumenti, nascondono le cagioni di quelli, e donde nascono le meraviglie. Un certo huomo smorzava la lucerna, e poi accostandola al muro, ovvero ad una pietra, l'accendeva di nuovo, come cosa piena di stupore, ma all'ora cessò di parer maravigliosa, dice Galeno, quando si seppe, che il muro era fregato di solfo. Dice Esesio, che il miracolo lascia di esser miracolo, quando si scuopre, perche era miracolo. Bisogna ancora, che il nostro Mago sia per fortuna ricco, perche malagevolmente possiamo oprire, quando ci mancano le facultà, bisogna prima arricchire, e poi filosofare, e non filosofare per arricchire. Non bisogna risparmiar spesa, ma nell'esperimentar sia prodigo più tosto, e mentre sta con molta diligentia ad esaminare, e cercare, errando nõ gli incresca di tornar di nuovo à farlo, ne risparmiar fatica, perche à gli ignoranti, & otiosi non manifesta i suoi secreti la natura. Laonde diceva Epicarmo, che gli Dei venderanno à gli huomini tutte le cose à prezzo di fatica. E se alle volte non corrisponde l'effetto alla promessa, conosci haver mancato in alcuna cosa, perche noi non scrivemo ad ignoranti, o principianti, ma à dotti, e periti artefici.

Opi-

Opinione degli antichi, intorno le cagioni de' maravigliosi effetti, e primo degli Elementi. Cap. IV.

IL vedere le stupende, e maravigliose operationi della natura, così accese gli animi di quei Filosofi antichi, nell'investigationi delle cagioni, che in quelli s'affaticano, e sudano assai, e se ci ingannorno ancora, e molti di loro dissero molte, e varie opinioni, le quali non mi par fuor di proposito raccontarle prima, che passiamo più innanzi. I primi dissero, che tutte le cose venivano dagli elementi, e però dissero, che quelli fossero i principij delle cose, come fu i Ippaso di Metaponto, & Heraclide di Ponto, che fusse il fuoco, Diogene di Appollonia, & Anassimene l'aria, Talete Mileseo l'acqua; questi furo i primi, che costituirono i primi sensi della natura, cioè gli elementi, corpi semplici: ma hor sono imbarbariti, e falsi, e più, e meno l'uno mischiato con l'altro, e si trasformano, i principij materiali sono di corpi naturali, vicendevolmente alterabili frà loro in perpetuo, e trasformabili, e questi stanno così bene accomodati dentro queste gran volte del Cielo, che quasi riempiono tutto questo mondo sotto la Luna. Il fuoco, come leggerissimo, e sottilissimo tanto, che l'occhio non può affigurarlo, s'inalzò in alto, e s'hà preso il luogo più superiore, e lo chiama ethera. Appresso a questo è l'aria, poco più grave del fuoco, spargendosi intorno intorno per l'ampiezza del Cielo, passa per tutte le cose, e si lascia penetrare, ci riduce, spesso alla sua qualità, hor si condensa in nubes, hor s'ingrossa in nebbia, e si scioglie. A questi succede l'acqua, l'ultimo poi di tutto, fatto dalla feccia, e dalla turbolentia di tutti, si chiama terra, la qual giace sotto à tutti, grossa, sorda, che non si lascia penetrare, che non può toccarsi cosa sorda, che sia senza terra, e è niuna cosa vacua senz'aria. Ella sta nel centro di tutto, librata dal suo proprio peso, immobile circòdata da tutti, perche gli altri se gli volgono intorno perpetuamente. Ma Hippone, e Critia dissero esser i principij delle cose non gli elementi, ma le loro esaltationi. Parmenide disse le qualità, perche disse, che tutte le cose erano fatte dal caldo, e dal freddo. Ma i Medici posero quattro qualità, caldo secco, humido, e secco, quando son giunti insieme dal sopravvincente di tutti. Ogni elemento abbraccia l'altro suo vicino con amica qualità, e li contrasta con un'altra inimica, perche la sagace Natura ordinò il mondo con tanta industria, e corrispondenza, che essendo due qualità in ciascuno elemento, in una vi era una certa amicitia, e sincerità, & in un'altra, una contraria discrepantia, che con la simile, & amica si accostasse all'altro, che avesse la simile, come l'aria vicino al fuoco, il fuoco è caldo, e secco, l'aria calda, & humida, il secco, e l'humido sono contrarij, ma si riconciliano frà loro per haver gratia dell'amico calore, così la terra è fredda, e secca, e l'acqua fredda, & humida, le quali se ben sono contrarij per lo secco, e l'humido, si congiungono insieme per l'amicitia, e compagnia della freddezza, che se altrimenti fusse stato, non farebbono mai stati d'accordo insieme. Così il fuoco à poco à poco per il caldo si fa aria, questa divien acqua per l'humido, l'acqua in terra per lo freddo, e la terra si congiunge col suo

co per lo secco, e così si trasmutano frà loro gradatamente. E così al contrario poi al roverscio si mutano di nuovo, e di loro si fanno loro istessi, che agevolmente l'un trapassa nell'altro, quando vi è un'antica, e concorde qualità, come il fuoco, e l'aria per la caldezza, e quelli che sono contrarii per le contrarie qualità, malagevolmente si trasmutano frà loro, come l'acqua, e'l fuoco. Dunque, il caldo, e freddo, humido, e secco si chiamano le prime qualità, per nascer primariamente da gli elementi, e da queste ne nascono gli effetti secondi, delle quali due sono le cause agenti, cioè il caldo, & il freddo, che son atte più tosto à fare, che à patire, le due altre sono dette pazienti, humido, e secco: non che veramente patiscano, e sieno sempre otiose, ma perche sono dalle altre conservate, & indotte. E si dicono secondarie, perche quasi servono alle prime, e si dicono secondariamente operare, come rimollire, minutare, risolvere, assottigliare. Come per essemplio il caldo oprando in una mescolanza primo ne cava tutto l'impuro, e mentre cerca ridurlo alla sua qualità, per potervi introdur più agevolmente la sua operatione, lo fa più semplice, e più sottile. Così il freddo conserva, costringe, e congela; il secco inspessa, & inaspra, perche mentre consuma l'humido nella sua superficie, quelle parti, che non basta consumare, l'indura, onde, nasce l'asprezza della sua faccia, perche deprimendo i vacui, & elevando le parti dure, si fa la disuguaglianza delle parti, e vien l'eminenza. Così l'humido augmenta, corrompe, & alle volte per se fa una cosa, e per accidente un'altra, come dal maturare, costringere, e scacciare, e cose simili si viene à generarsi il latte, l'urina, il mestrui, e il sudore; e queste si chiamano da' Medici le qualità terze, le quali cosifervono alle seconde, come le seconde alle prime, & alcuna volta operano in alcuni membri particolari, come dar forza alla testa, confortar le reni, e questi alcuni le chiamano qualità quarte. Quelli dunque sono i fondamenti, che dicono di tutti i misti, e delle maravigliose operationi, e quelli esperimenti che hanno insegnati, dicono, che di questi si compongono, e si crederterro, che di queste cagioni nascessero. Ma Empedocle di Sirgento aggiunse à gli elementi, come che non bastassero, l'amicitia, e la lite, dalla prima nascevano le cose, dall'altra si corrompono. Come narra in questi versi.

*Quattro son delle cose i primi semi,
Giovè celeste, e l'infernal Plutone,
E l'alma Giove, e Nèste con il pianto
Dell'huomo, e questi insieme amor congiunge
Et il medesimo l'odio li disparte.*

Intendendo per Giove il fuoco, e caldo, per Giunone l'aria, per Plutone la terra, e per Nèsti i fiumi dell'huomo, come la genitura, e l'acqua. E questa concordia, e lite primo trovarsi ne gli elementi, che fan guerra fra loro per le contrarie qualità, e per le amiche, concordia. E così anchora nel cielo esser Giove, e Venere, che amano tutti i pianeti, fuor che Marte, e Saturno. Venere è amica à Marte, à cui son poi inimici tutti restanti pianeti. Vi è un'altra inimicitia per l'opposizione delle case, e per l'essaltationi, Isegni sono anchora fra loro amorevoli, & odiosi, come dice Manilio.

L:

*Le stelle ancor fra lor con certe leggi
 Convengono, e con certe ancor fan guerra,
 E con la vista, e con l'orecchie anchora
 Si perseguono, e s'amano, hor fra loro
 Confederati sono, hor odiosi,
 E si feriscon pieni di furore.*

*Che molte operationi della natura vengono
 dalla forma. Cap.V.*

TUTTI i Peripatetici, e gli altri Filosofi dell'età più novella non potendo difendere gli effetti, che vedevano delle cose con quelle cagioni, ch'erano state addotte da' più antichi, per veder che alcuna cosa oprava effetti contro le sue qualità, giudicano, che oltre à gli elementi, e loro qualità v'erano altre cagioni di più, come sono le virtù sostanziali nate insieme con le forme. Dunque hor, accioche quanto habbiamo à dire, diciamo più ordinata, e più distintamente, mi par cosa convenevole dichiarare, donde nascono questi effetti, la qual speculatione non è per giovar poco nel ritrovar nuove maraviglie, e produr nuovi effetti, e sappiamo separar una virtù dall'altra, e saper la differenza fra loro, accioche non mutiamo l'ordine di quello, che s'harà à narrare. Percioche si vede da uno medesimo misto scaturir più effetti, ma ò vari, e differenti fra loro, non è convenevol dire, che nascono da una sola cagione, come leggendo nel libro, se ne vedràn molti esempi, & hor havendo à narrar donde procedano apertamente, è bisogno, che cominciamo da più alto principio. Nella compositione d'ogni sostanza naturale (perche io chiamo sostanza, che è composto dell'una, e dell'altra) vi si trova la materia, e la forma, come loro principij, non rifiutando però gli effetti della qualità, li quali stanno da loro principij negli elementi, laonde sono tre di numero. Perche quando gli elementi vengono nella compositione, ritien quel composto alcune qualità più eccellenti, le quali quantunque tutte concorrono nella productione di quello effetto, tutto quello avviene da loro superiori, perche s'usurpano le forze da gli altri, perche se tutte oprassero egualmente, non si conoscerebbe la virtù loro. Ne per questo la materia resta senza forza, non parlo io della materia prima, e semplice, ma di quella, che è nata dalla mole, e sostanza de gli elementi, e di quelli che sono più pazienti, cioè della terra, e dell'acqua, le quali Aristotele suole chiamare qualità seconde, & effetti del corpo, noi chiamamo forze della materia, ovvero effetti, ò con qualsivoglia nome, che li piacciono, come il raro, il sodo, l'aspro, liscio, duro, che si vuole, & altre che veramente giacciono nel seno della materia, le quali tutte vengono dalla materia; hò giudicato dunque, per parlar meno confusamente, che gli effetti della qualità vengono dal temperamento, e gli affetti della materia dalla consistenza. Ma nella forma son tante forze, che tutti gli effetti che veggiamo uscir da un misto, tutti vengono dalla forma principalmente, & han veramente un divino principio, e da cagione superiore, & eccellentissima, procedendo da se sola, senza l'ajuto dell'altre; e si servono

di

di queste, come per suo instrumento, accioche far, e mostrare possa le sue forze più espeditamente, onde coloro, che non sono così prattichi nelle speculationi, dicono, che tutti questi effetti vengono dalla materia, e suo temperamento; ma la forma si serve di queste qualità, ò temperamento come per instrumento. L'artefice, quãdo vuol far una statua, e si serve di uno scalpello, ò di uno stile, non si serve di quello, come di un agente, ma per instrumento, e per ajuto, per compir l'imaginè più espeditamente, e con maggior agevolezza, dunque per essere in ogni misto tre cause efficienti, non imaginarti, che nelle loro operationi, che alcune sieno pigre, ò neghittose, ma che tutte spontaneamente s'affaticano, chi più gagliardamente, e chi meno, ma più di tutte la forma è quella, che operando, aggiuta l'altre, e mancando ella, mancherebbono tutte l'altre, e sarebbono nulle: perche non sarebbono sufficienti a ricever dal cielo i suoi doni, e se ben ella sola non potrebbe esprimere quelli effetti, che l'altre giuntamente non oprassero anchora, pur non si confondono tra loro, ne sono diverse, ma così stanno attaccate insieme, che l'una hà bisogno dell'ajuto dell'altra. Colui, che col suo ingegno saprà distinguere queste cagioni l'una dall'altra intenderà il tutto chiarissimamente, ne confonderà il tutto. Laonde quella forza che vien dalla proprietà, non vien dalla materia, ò temperamento, ma dalla istessa forma.

Da che luogo venga la forma, della catena di Homero, e de gli anelli di Platone. Cap. VI.

LA forma dunque come cosa la più eccellente di tutti, è forza che venghi dal luogo ancor eccellentissimo, dunque dal cielo, e dalle intelligenze, che stanno appello à loro, e finalmente dall'istesso Iddio, onde l'origine della forma, e parimente origine delle occulte proprietà. Zenone Cittico aggonse alla materia Dio, de' quali l'uno fece principio agente del tutto, e l'altro paziente. Percioche Iddio, come fù d'opinione Platone, havendo primieramente fatto i cieli, le stelle, e gli elementi principij di tutte le cose, che vicendevolmente si generavano, e corrompevano con proportionatissimo ordine della sua onnipotenza, e dopo de gli animali, delle piante, e l'altre spetie senza anima, accioche queste cose non fussero della medesima conditione, che i cieli, ordinò, che le forze de' cieli, e de gli elementi fussero ordinate per gradi, e volle, che con fatal legge le cose inferiori fussero soggette alle superiori, mandando dal cielo à tutte le sue forme, piene di celeste virtudi, & accioche non mancasse mai la continua generatione, delle cose, volle anchora, che ogni una producesse il suo seme, & imprimer la sua forma alle cose già preparate: laonde venendo le forme dal Cielo, disse, che necessariamente fussero e celesti, e divine, dove risiede l'esempio di tutte le forme, e la nobilissima cagione del tutto, la quale Platone Principe de' Filosofi la chiamò anima del mondo, Aristotele il grande, natura universale, Avicenna, dator delle forme. Egli non cavandole dalle cose istesse, come caduche, e frali, ma da se stesso, primo le dà alle intelligenze, & alle stelle per gli elementi, come per instrumen-

B *ti,*

ti, che dispongono la materia l'informa con gli aspetti. Chi saria dunque tanto ignorante, così mal composto dalla natura, che venendo questa forma da gli elementi, dal Cielo, dall'intelligenze, e finalmente dall'istesso Dio, non dichi, che sia della medesima conditione di quella celeste natura, e non ritenghi in se parte di quella divina maestade? onde havendo con quella così stretta parentela, non facci pur opre, delle quali non si possono imaginare, ne fingere più stupende, & ammirabili. Questo è dunque il congiungimento di tutte le cose, questa è la proportion, e l'ordine, che serve alla Divina provvidenza, che tutte le cose di quà giù si reggano primieramente da Dio, ordinatamente procedano, e ritengano virtù di oprare. Perche Iddio come dice Macrobio, il quale è prima cagione, e principal delle cose, e fine, & origine, con la fecondità della sua maestà creò la mente, e questa fù l'anima (ma noi Christiani stimiamo altrimenti) la quale ad altri dà la ragione, come alle cose divine: cielo, stelle, (eperò si dicono essere animate di menti celesti) hà da lui la forza del sentire, e crescere, come à queste cose caduche. Virgilio havendo questa medesima opinione, l'anima del mondo la chiama mente, con questi versi.

Lo spirto dentro li dà forza, e sparsa

La mente per le membra la gran mole

Muove, e si meschia per l'intero corpo.

L'huom dunque per star nel mezzo dell'uno, e dell'altro, essendo minor di nobiltà del cielo, partecipe di ragione, con la qual merita di avanzar tutti i restanti animali, & havendo anchor forza di sentire, ma i restanti animali come inferiori all'huomo, non ritengono altro, che'l sentire, e'l crescere. Ma gli alberi, che non hanno ne senso, ne ragione, per non haver altro bisogno, che di crescere, di questo sol godono, che crescono solamente, e così per questa sol parte si dicono vivere. Questo medesimo esprime il Poeta poco dappoi.

Onde nasce dell'huom, de gli animali,

E de gli uccelli anchor la vita, e quanto

Nudre di mostri, e di balene il mare.

Venendo dunque la mente da Dio, e dalla mente nascendo l'anima, e quella animando poi tutte le cose restanti, l'animal convien con la pianta per la vegetazione, l'animal con l'huomo per lo senso, e questo, con li restanti per l'intelletto; talche dalla prima causa, come per una fune distesa dal cielo infino alla terra, con un vicendevole attecamento continuandosi l'un con l'altro, accioche la virtù superiore spargendo i suoi raggi, venisse insin quà giù, e toccandosi uno estremo, ne vada, e move il restante, laonde ragionevolmente li potremo chiamar anelli, o catene, e par che presto l'habbi voluto inserir Platone, & Homero, con loro anelli, e catene, i quali sono fonti, & origine di tutte le divine inventioni, e sotto nuoto di fingimenti così lo copriro à savij Homero.

Hor sì facciam la pruova, accio veggiate

Tutti quel ch'io me possa, sospendere

Dal cielo in terra la catena d'oro,

Attaccatevi tutti, e Dee, e Dii,

Che

Che à trar non basterete in terra Giove

Dal ciel, anchor che molto vi sforziate,

Ma la christiana verità ci insegna altrimenti, che l'anime nostre non sieno prodotte dalla mente, ma primieramente vengono da Dio. Laonde conoscendo queste cose il Mago, come l'Agricoltore aggiunge, & attacca le viti à gli olmi, così egli unisce la terra al cielo, over per parlar più apertamente: queste cose inferiori alle superiori virtù, & influissi, facendo parentela con loro, & indi vengono poi quelle maraviglie, che sono nascoste nel seno della natura, e come suo ministro le manifesta in publico, e tutto quello, che hà sperimentato esser vero, accioche tutti ardenti, & infiammati dell'amor delle discipline, si sforzino di lodare, e riverire la sua onnipotenza.

*Della Simpatia, & Antipatia delle cose, e come per quelle
si possono scoprire, & esperimentar le virtù loro.*

Cap. VII.

DALLE occulte proprietà anchora degli animali, e delle piante, e di tutte le spetie ne nasce un certo compatimento (per dir così,) il quale i Greci chiamano Simpatia, & Antipatia, noi più convenevolmente la chiamamo consenso, ò convenienza, ò disconvenienza. Percioche alcune cose hanno una certa fratellanza insieme, ò stretto parentado accompagnate, altre poi così inimiche, che non si compatiscono, anzi s'odiano mirabilmente, come havessero insieme alcuna nascosta horribilità, che cercano distruggersi insieme, e ciò non si può restringere à ragione, ne probabile, ne dimostrativa, ne è cosa di huomo savio volerne assegnar certe ragioni, se non che la Natura si è diletтата di quello spettacolo grãde, ne hà voluto esser cosa nel mondo senza pari, ne trovarsi cosa nell'occulto seno della natura, che non habbia quivi qualche nascosta virtù piena di ammiratione, ò vero forse, che da queste amicitie, & inimicitie l'huomo contemplandole, ne può eavar molti secreti rimedij à sua necessità, & uso. Come per essempio, quando si vedrà, che una cosa harà grandissima inimicitia con un'altra, à quelle infirmità, che potrebbe porger quello, potersene servir per rimedio, & havendo fatto più volte esperienza di questa imaginatione, mi hà favorito molto il successo, e tirato innanzi da questo metodo, hò visto molti degli antichi, & io haver trovati, e narrato per la niemoria de' posterì, come possiamo conoscere da quello, che hanno scritto. Pestifero è l'odio della vite, e del caulo, & una crudel battaglia degna di esser emirata, & ammirata: la vite, la quale ogni cosa appiglia, & attacca con li suoi viticci, solo non tocca la brassica, imperchoe sentendosela da presso, fugge dall'altra parte, come se qualch'uno l'ammonisse, che habbia l'inimico da presso: & ogni poco di vino, che si pone dentro la pignatta, dove s'hà da cuocere, non basta cuocersi, nè conservar il suo colore. Laonde Androcide mosso da questo essempio, hà inventato rimedio contro il vino con la brassica, che il suo succo possa torre l'imbrachezza, come scrisse Teofrasto, per-

B 2

cio-

cioche la vite ancor fugge l'odor del caulo . E quella herba, con la quale si fa scostar la vite, la fa seccar il ciclamino , piantandosele a canto , onde è bisogno che se l'un resta verde, l'altro secchi , e ritrovandoli appresso , spesse volte l'uno, e l'altro si vede secco , e però il ciclamino posto in vino accresce l'imbrachezza, la qual toglie il caulo , come habbiamo detto . L'edera col suo abbarbicarsi fa seccar tutti gli alberi , e principalmente offende la vite, e l'inferma ; laonde ancor ella toglie l'imbrachezza . Meravigliosa è ancor la discordia della vite , e della felce, e l'inimicitia dell'una ammazza l'altra, conciosia, che la radice della felce acciaccata cava fuori le spine della canna conficcatagli dentro, e chi desidera che la canna mai più rinasca, faccia arar il campo col vomere circondato di felce , e vedrà, che non rinascerà più giamai . L'orobanche della grandemente nascer frà legumi , e sovra tutto fra le fave , e l'orobo , & aviticchiandosi le strangola , da quali hà preso il nome di orobanche , e questa aggiunta a' legumi , appressa la cottione , come dice Dioscoride . La cicuta, e la ruta l'una all'altra è nemica, la ruta non si taglia , se non con la mano velata , e così si maneggia , e se non la coprirai bene , ti indurrà maligne ulceri , ma se non sapendo questa proprietà la taglierai con nuda mano , ti accaderà uno prurito , & un gonfiamento , all' hor volendo guarire , riongerà la mano di succo di cicuta ; data copiosamente à mangiare , hà forza di veleno , la qual poi si guarisce con succo di cicuta , talche è veleno del veleno , & à chi havesse bevuta la cicuta , dice Dioscoride , che la ruta val molto . Il toro feroce legato ad un' arbore di fico , divien mansuetto , e si doma , come disse Zoroastro , il quale de' scelti precetti de' gli antichi scrisse della agricoltura . Da questa intenzione è nato , che i rami del fico selvaggio nella pignatta dove si bolle la carne del toro , come n' insegnò Plinio , si cocerà presto , con molto risparmio delle legne , e Dioscoride ordina i fichi selvaggi primaticci , pregni di latte , con la posca , à coloro che havessero tolto , ò bevuto il sangue del toro . L'Elefante anchor tiene l'ariete , che quando per la soverchia colera divien furioso , vistolo subito diventa mansuetò , & abbassa l'orgoglio , con i quali i Romani missero in fuga l'esercito di Pirro Rè de' gli Epiroti , e così fur vincitori di una grandissima vittoria . E da questa contrarietà delle membra dell'Elefante son ritrovati molti rimedij contra la Elefantiasi , la qual infirmità è così detta , che la cute del corpo humano imita il suo cuojo . La Simia hà in odio la testuggine , e suol' ella imbricarsi assai volentieri , perciò che si prende imbriciata di molto vino , e però della lavanda della testuggine si fa rimedio contro l'imbrachezza . L'huomo , & il serpente hanno odio fra loro horribilissimo , che subito vedendolo s'empie d'horrore , e trema , & incontrandosi con vna donna pregna , la fa sgravidare , e di quà è venuto il rimedio , ch'una donna , che partorisce con difficoltà , fatto un suffomigio di spoglia di serpe , caccia fuori il parto , anchor che lo dovesse cavar morto . Ma è più sicuro onger la bocca della natura col suo grasso . Lo sguardo del Lupo è così nocevole all'huomo , che sendo prima visto dal Lupo perde la voce , e benchè voglia gridar non puote , perche si trova rauco , e se'l Lupo s'accorge d'esser visto innanzi , e scoperto , perde la ferocità , la voce , e le forze , donde è nato il proverbio detto da Platone . Il Lupo è nella favola ,

il Lupo ha per nemico il Riccio: laonde gargarizzato il sangue del Riccio, rende la voce chiara, e pura, che prima era rauca, e debole. Il cane è nemico al Lupo, & amicissimo all'huomo, onde quell'huomo, che farà morduto dal cane, discendendo sopra la pelle del Lupo, lo guarisce della paura dell'acqua. Lo sparviere è nemico à tutti i colombi, i quali difende il pandajuolo, del quale il sparviere ne teme assai, e principalmente della sua voce, di ciò accorte le colombe non si partono mai da quel luogo dove habiti il pandajuolo, havendo quello per difensore. E di quà Columella hà preso, per scacciare sparvieri dalle colombaje, dice: E una spetie di sparviere, chiamato da contadini pandajuolo, il qual fa suo nido ne gli edifizij, togliono i lor polli, e ne pongono uno per pignatta, e ben coperte con li loro coperchi, e che non spirino chiusi i spiragli, e le fissure con gesso, l'attaccano intorno gli angoli della colombaja, e con questo rimedio, fa che le colombe non si partono dalla colombaja. A questo proposito fa quella gran discordia, che hà l'aglio con la calamita, perche l'aglio ongendosi intorno la calamita scaccia, e non più tira à se il ferro, onde ciò l'annotò Plutarco, e da lui Claudio Tolomeo, la calamita è di facoltà velenosa, e l'aglio è contro veleno, e se ben da niuno è stato scritto, che l'aglio vaglia contro la calamita, lo possiamo congiettare esser vero, che è remedio l'aglio contro le vipere, e morsi de' cani rabbiosi, & altre velenose mutationi dell'acque. Così anchora quelli animali contrarij fra loro, e ben velenosi, combattendo fra loro non gli nocce il contrario veleno, da qua facciamo argomento, che di loro ci possiamo servire còtro quei morsi velenosi. E una continua battaglia fra li cervi, e serpenti, però il serpente havendo visto il cervo, subito si chiude dentro la sua caverna, il cervo accostandosi alla caverna, e tirando à se fiato, lo cava fuori, e lo divorà, e però còtro il morso del serpe si dà il grasso del cervo, ovvero il sangue, ovvero certe pietre, che si congelano ne gli occhi. Gli elefanti anchora co' fiato tirano i serpi dalle caverne, e combattono con i dragoni, e' suffomigio di ogni parte dell'elefante, scaccia le serpi. Le cicogne divorano le serpi, lacerti, chersidre, cenchri, e l'altre peste, che sogliono albergar ne' prati, da' quei paesi dove habitano, e però tutte le parti delle cicogne sono remedi à loro veleni, il medemo fa l'Ibi nell'Egitto. L'icneomone fa continua battaglia con l'aspide, e quando vuol combattere contro lui, s'imbratta tutto di loto e poi combatte con lui. La donnola combatte pur con le serpi, e mordendo il basilisco, che è il Rè di tutti i serpenti, l'ammazza. Il canto anchora del gallo scaccia il basilisco, e combatte con le serpi in favore delle galline, & il brodo di queste si è per remedio del veleno loro. Così la testudine, e l'aquila. I stellioni, e scorpioni sono inimici, e però putrefatto nell'oglio, ongeno i luochi, dove habbi morduto il scorpione. La treglia divorà il lepre marino, e valen il suo veleno. Il porco divorà la salamandra senza nuocergli, & è remedio al suo veleno. Lo sparviere è nemico al camaleonte, còtro il suo veleno giova lo sterco dello sparviere preso col vino. Così anchora dalle simpatie, & antipatie delle piante si ponno raccogliere molti maravigliosi secreti medicinali, e da questi spettacoli potremo accoppiare molte virtù compagne à queste. Si pianta eccellentemente la radice degli sparagi dove sono li canneti,

neti, perche fra loro sono molto amici, e l'una, e l'altra giovano alla lussuria. Le viti, e l'oliva si godono fra loro, essendo piantate insieme, d'un dolce consortio, come ne scrisse Africano, e l'una, e l'altra ci danno molti rimedij per commodità degli huomini. Sel'uccello Attagene ama il cervo, la natura de l'uno, e l'altro è lussuriosa, però i membri de l'uno, e dell'altro fa l'huomo valente nel coito. Vi è un scambievole amore fra le perdici, e le capre, e l'una, e l'altra vagliono al medesimo rimedio. Così il pesce sargo, e la capra. Il cane è amicissimo all'huomo, applicato à i dolori del corpo, scrive Plinio, che il morbo passa nel cane.

*Dal Cielo, e dalle stelle nascere una gran forza,
e che di là sù vengono molti effetti.*

Cap. VIII.

PENSO, che non sia cosa dubbiosa, che le cose di quà giù basse servano alle superiori, e celesti, e che da quella divina natura desilli à noi una certa virtù, che le cose corrutibili con certo, continuato ordine si generino, e si corrompino. Gli Egittij, i quali per la commodità, che havevano ne i larghi campi de' piani, e nella perpetua serenità de' cieli, dove habitavano, furo i primi, che osservaro i moti, & i secreti de' Cieli, perche nè colli, nè monti hanno, che li possa impedire, mai la contemplatione, e l'aspetto de' cieli, e perche sempre le stelle chiare, e manifeste osservavano, posero tutto il loro studio, e la loro cura nella cognitione degli influssi, e che sempre otiosi vivendo, nè volendo tor fastidio nell'investigare delle cause naturali, dissero, che tutti gli effetti venivano dal cielo, e di là trahesse ognuno il suo fato, e che nell'ora del nascimento da vicendevoli moti delle stelle, e loro aspetti producevano al mondo opre maravigliose, laonde sotto certe determinate hore, e costituiti tépi di aspetti coglievano l'erbe, e l'apparecchiavano, nè volendo passar più innanzi, con queste defendono loro opinioni. Questo lo conferma Tolomeo, il quale hà voluto costituire ordine, e regola à gli influssi, e di là have havuto ardire predir molte cose, e dice, che questo non hà bisogno di lunga persuasione. Et egli medesimamente dice, che da raggi delle stelle e le piante, e tutte le cose animate crescono, e diminuiscono, e da alcune stelle si veggono gli esperimenti più spessi, e più certi, e da alcuni altri più di raro, e non così manifesti. Aristotele comes'accorse, che dal movimento de' cieli veniva la cagion di tutte le cose quà giù basse, e che se per un ponto si fermasse, ne seguirebbe la rovina del tutto, dice, che necessariamente fù di bisogno, che questo modo quà giù basso fusse contiguo à quel mondo celeste, accioche la virtù sua fusse governata da quella superiore. E conobbe, che dal Sole s'infondeva quà giù tanta virtù, che di nuovo leggiadramente disse, che dal torto camino, che fa il Sole nel cerchio obliquo del Zodiaco, si generano, e si corrompono tutte le cose, e si causano le stagioni de' tempi. Platone disse, che da alcuni cerchi celesti vien la cagion della sterilità, e della fecondità. Il Sol è governatore, e rettore de' tempi, e l'reggimento della vita. Onde Iamblico confidato nella dottrina degli Egittij disse,

disse, ciò che di buono si trova, tutto vien dalla virtù, e potentia del Sole, e se pure qualche cosa habbiamo da gli altri, da lui piglia la perfectione. Heraclio chiama il Sole fonte della luce celeste, Orfeo lume della vita, Platone fuoco divino, animal sempiterno, stella, animata, grandissima, e giornale. I Filosofi lo chiamano cuor del cielo, e Plotino riferisce, che il Sole fù adorato in luogo di Dio. Nè meno la Luna opira in noi cose per la sua virtù particolare, come per quella del Sole, essendo à noi più vicina, & amica. Albumassar disse, che dal Sole, e dalla Luna viene à noi ogni virtute. Diceva il dottissimo Hermete, che dopò Dio il Sole, e la Luna erano cagioni della vita di tutte le cose. Questa vicinissima alla terra più di tutte le stelle, e padrona delle cose humide, e conciliatrice, e che hanno con esso lei tanta parentela, che tanto le cose animate, quanto inanimate sentono i suoi accrescimenti, e mancamenti. Il mare, e i fiumi crescono, e mancano, e l'onde hor tosto fluttuano, hor si muovono adaggio. Il flusso del mare, con andare, e tornare, è agitato da una perpetua, e continua mutatione, e questo tutti l'hanno attribuito alla Luna, che hor con ingorda voglia assorba tutte l'acque, hor gonfiandosi ritorni in dietro, nè si vede altrimenti cagione, onde possa ciò altrimenti avvenire. Con più abbondanza provoca gli animali, come suoi sudditi, percioche come dice Lucillo, essendo piena nodrisce l'ostriche, i ricci, i spondili, le cochi- glie, i cancri, e simili, perche la notte con tepido raggio gli ammorbida, ma essendo mezza piena, cioè ridotta in corne, gli disicca, e fa vuoti. Questa istessa stella, di che havemo ragionato, sentono i cocomeri, le zucche, i peponi, e tutti questi frutti, che sono acquosi, che quādo la Luna cresce, egliino crescono parimente, e quādo scema, scemino, di modo, che Ateneo dice, che molto si può conoscere, quando stà incontro al Sole, o contraria i suoi accrescimenti, e mancamenti. Le piante ancora non rifiutano lo stato dell'cielo, il che ben conoscono gli agricoltori, i quali continuamente ne fanno esperienza nell'inestare, perche quando la Luna cresce inestando, cresce il legno non il frutto, e quando manca, cresce di frutto, ma poco di legno. Talche gli accorti agricoltori giudicorno esser necessario alle piante saperli la qualità dell'anno, & il corso d'ogni mese della Luna: e questa parte essere la più necessaria alla agricoltura. La Luna anchora mentre camminando per lo Zodiaco vā per i segni terrestri, all'hor le radici delle piante fanno forte radici, & apprendono molto le parti di sotto terra, se camminando si ferma per i segni aerei, l'arbore fa molti rami, e frondi, e cresce più di sopra, che di sotto. Anzi, che più veradiero segno trovar si può, che nel melo granato? che quanti giorni scorsero da che fù piantata, dalla cognitione della Luna, tanti anni tarderà à dar frutto. E dicesi, che quando si pianta l'aglio, se la Luna troverà sotto terra, e si toglia da terra anchor essendo la Luna sotto terra, che non harà puzza. Tutte le cose, che si tagliano, come sono travi, e legni, mentre la Luna è piena di nuovo lume, è piena di molto humore, e per il molto humore, che contiene, ammorbidendosi, fa vermi, e marcisce. Laonde comanda Democrito, nè ciò dispiace à Vitruvio, che cō ferma regola i legnami si habbino à tagliar nel mancār della Luna, accioche il legname tagliato per tempo, non venendo à marcir per tarli, venghi à durar lungo tempo. Anzi variando ella le sue età, dimostra varij effetti, perche dal giorno,

che

che si cògiunge col Sole, per insin che apparirà cornuta, e partita per mezzo humetta, e riscalda, ma più fa humido, e questo si conosce, perche tutte le cose humide crescono, e ricevono virtù da quella humidità. Ma quando sarà piena, e risolta in tondo, sarà egualmente calda, & humida, e questo lo sentono gli arbori, & i minerali. Ma mancando insin che parrà divisa per mezo, sarà calda, & humida, ma harà più del caldo, perche hà più luce. Laonde si vede, che i pesci caminano per la superficie dell'acque, ma in quel lume li conosce una occulta tiepidezza, perche apre le cose humide, e le sponde, & augmentando l'humore, ne nasce la putrefattione, laonde la risolve in marcia. E quando di nuovo si cògiunge col Sole, e che comincerà ad apparir senza lume, i Caldei Filosofi dicono che è calda, & è il più nobile stato del ciclo. Dicono anchora esserci un'herba lunare, la quale hà le foglie tonde fatte à compasso, turchine, la qual conosce i giorni della Luna conciosiacosa, che produce una foglia al giorno, e scemando la lascia cadere. Più spesso, e più ampiamente ne veggiamo ne gli animali domestici, e nelle piante continuamente l'esperimentamo con l'occhio. La formica, animal picciolissimo, sente il corso delle stelle, e quando la Luna è vuota, cessa dell'operatione, e quando la Luna è piena, la notte s'affatica. Le fibre de' forci corrispondono à i giorni della Luna, che quando è piena crescono, e quando è vuota diminuiscono. I capelli tofati, e l'unghie tagliate dopo il voto della Luna nascono più presto, e innanzi più tardi. Le pupille de' gli occhi de' gatti, anchor crescono col suo corso, che hora appajono più grandi, hora più piccioli, e chi desia di questa cosa farne la pruova, sia nell'istesso lume, perche il gran lume stringe la pupilla, e l picciolo l'allarga. Lo scarafaggio ci manifesta i tempi, e l'età delle stelle, il qual di sterco fa una palla ritonda, poi scavando la terra, la sotterra ivi dentro per ventotto giorni, e la fa star tanto sotterrata, finche la Luna habbi circondato tutto il Zodiaco, e ritorni alla congiuntione, all'hor aprèdo la palla, ne nasce un scarafaggio. La cipolla (che è cosa assai più maravigliosa) sola frà l'herbe, che si mangiano conosce le contrarie mutationi delle stelle. & hà còtraria virtù di crescere, e sminuire, perecioche all'ora germoglia, e si ravviva, quando la Luna manca, & al contrario quando la Luna cresce, ella si diminuisce, e per questa cagione i Sacerdoti di Egitto non la mangiano, come si legge in Plutarco nel quarto còmento sopra Hesiodo. Una spetie di titimalo chiamato helioscopio, quasi solsequio, diceasi, che sempre volta le foglie verso il Sole, e la sera si restringe, chiudendo il fiore, mostrando un certo desiderio, che vèghi di nuovo la mattina, accioche di nuovo si levi, e la notte chiuda il fiore: loano anchora molte herbe solari, come il girasole, che all'apparir del Sole à lui si volge, e tien verso lui sempre fisso il suo guardo, nè mai torcie le sue foglie in altra parte, per uno occulto innamoramento, che hà con lui, e dove il Sol poi si corica, egli inchina la cima, e le foglie, così anchor la malva, e la cicorea. Il lupino ancora guarda il Sol quando camina, di modo, che mai volge il gambo in altra parte, e quasi un orologio mostra sempre l'hore à gli agricoltori, benche sia nuvolo, e dove ferma il gambo è il luogo dove caduto sia. Scrive Teofrasto, che nell'Eufrate il fior del loto non solo s'apre, e serra, ma anco nasconde il gambo,

bo, elo manifesta fuori al nascôdersi del Sole alla mezza notte, & al manifestarsi. Così Poliva, il Salce, la taglia, l'olmo, e'l pioppo bianco dimostrano il solstizio, rivolgendo le foglie, mostrano il dorso biancheggiante di canuta lanuggine, l'irio, & il pulegio già secco, e privo della sua radice, attaccati alli travi per seccarsi, al tempo dell'equinottio fioriscono: la pietra selenite (come si diceffe pietra lunare,) altri la chiamano asrofelino, cioè spuma della Luna, contiene l'immagine della Luna, e dimostra ogni giorno in che grado sia di augmêto, ò di diminutione. Si trova anchora un'altra pietra, che hà una nuvoletta, à sembianza del Sole, & à guisa del sole vien fuori, e si nasconde circôdando la pietra intorno. Il cinocefalo molto si rallegra nel nascer della Luna, e fermandosi drizza le mani al cielo, e porta in testa un diadema regale, & hà tal convenienza con la Luna, che nella congiunzione, del qual tempo egli molto suole attristarsi, non quando è piena, e luce la notte, e col suo bel colore illustra il mondo, ma quando è oscura, e non luce la notte, il maschio cinocefalo non torce gli occhi altrove, nè mangia cosa alcuna, ma col volto verso la terra, piange, che la Luna le sia stata tolta, e s'attrista, e la femina anchora malinconica, che non riluca la notte, nè volgendo anche ella gli occhi altrove, patisce, e s'affligge col maschio, e dalle sue parti genitali butta il sangue, e però infino a' nostri tempi i cinocefali si nodriscono ne' luoghi sacri, accioche da loro si possano sapere il tempo della congiunzione del Sole, e della Luna, come ne lasciò scritto Oro Apolline ne' Gieroglifici. Salendo l'arturo sù l'horizonte, fà grandini, e piogge. Il nascer della canicola conosco molto bene i cani, perche all'horà arrabbiano, le vipere, & i serpi s'infuriano, i luoghi stagnanti san movimento, i vini nelle caneve inacetiscono, & in terra si veggono effetti importantissimi. Il basilico al nascer della canicola impallidisce, il coriandro si secca, come ne lasciò scritto Teofrasto. Gli antichi diligentissimamente osservavano il nascimento della canicola, e da lei pigliavano còpiettura, come ne scrive Heraclide di Ponto, se l'anno dovea esser sano, ò pestilential, perche se nasceva oscura, e quasi caliginosa, e nel cielo si scorgeva una certa grassezza, e densezza, havea, da esser l'anno grave, e pestilente, se chiara, e trasparente, dimostrava il ciel puro, e sottile, e però salutifero, si che in tal modo ne temevano gli antichi, che li sacrificavano un cane. Columella.

Accioche le verdi herbe non ahrnschi

La cattiva rubigine, si placa

Sacrificando à lei d'un picciol cane

Il sangue, e gli intestini.

& Ovidio.

Per il cane celeste, noi porgemo

Sovra l'altare in sacrificio un cane.

L'Egitto chiama una fiera Oringe, la qual presentisce il nascimento di questa stella, imperoche guardando i raggi del Sole, adora la stella cane. Hippocrate dice, che le purgationi sono cattive innanzi, e dopò, nè la vena di dee sanguinare, e Galeno anchora dimostra certe operationi da osservarsi ne' di decretorij, e dice esser molto necessarie, nè meno anchora nelle semenze, nelle mietiture, e nel

C

pian-

piantar de' gli alberi. Nè debbano esser nascosti gli aspetti de' grandi pianeti, e quando si partono da' segni, per saper le impressioni aquee, & ignee nell' aria. Laonde se con attento animo considererai queste cose, chi farà quello, che non dica, che le stelle sono cagioni delle cose, che quà giù si veggono? le quali non sapendosi, si perde una grandissima parte della scienza delle segrete operationi. Ma che possiamo investigare da queste, già l'abbiamo insegnato nella nostra Fitognomonica.

Dell' attrattione delle virtù celestii. Cap. IX.

HAVEMO già raccontato gli effetti, che dependono da' cieli in questo mondo qui basso, e della amicitia, e contrarietà delle cose, hor soggiungeremo come per una certa parentela di natura possiamo tirare à noi le virtù de' cieli. I Platonici chiamano Magia, tirar à se una cosa da un'altra per una certa somiglianza di natura. Le parti di questo mondo sono come le membra di uno animale, che tutte dependono da uno autore, e per la congionzione di natura si attaccano tutte insieme: Però come il cervello in noi, il polmone, il core, e'l segato, & i restanti membri l'uno da l'altro tira à se alcuno ajuto, e scambievolmente si favoriscono fra loro, accioche patendo l'uno, ne compatiscino tutti gli altri, così di questo grande animale le membra, cioè tutte le parti del mondo attaccate insieme, si prestano fra loro la natura, e sono prestare, e da una commune parentela ne nasce un commune amore, e dall'amore una commune attrattione: hor questa è la vera magica attrattione. Dal concavo de' l'orbe della Luna per la somiglianza delle nature insieme il fuoco è tirato all'insù, dalla concavità del fuoco l'aria, e dal centro è tirata la terra alla parte più bassa, e l'acqua è tirata dal suo luogo. E di quà avviene, che la calamita tira à se il ferro, l'ambra gialla le paglie, il solfore il foco, e'l Sole tira à se molti fiori, & herbe, e la Luna tira à se l'acqua. Plotino, e Sinesio dicono così. La natura è grande, e mactiosa in ogni luogo: cioè che allerta, & inescia con certi cibi le cose non altrimenti, che il centro della terra allerta, e tira à se le cose gravi, e le leggiere al concavo della Luna, col caldo le frondi, con l'humore le radici dell'herbe, e così le cose restanti. Con le quali attrattioni dicono i Filosofi dell'India il mondo si collega, & unisce se stesso, dicendo il mondo esser un'animal in parte maschio, & in parte femina, e col vicendevole amore delle sue membra s'unisce à se stesso, e si regge, e quasi oligamento delle membra l'have in se per la mente, over anima, la qual diffondendosi per tutte le membra, come habbiamo prima detto, si muove la sua gran mole, e si meschia nel suo corpo. E di quà Orfeo chiama la natura del mondo maschia, & femina, così il mondo è avido, e desioso del matrimonio vicendevole delle sue parti. Che nel mondo sia questo mescolamento di sesso feminino, e mascolino per ogni sua parte si dimostra per l'ordine de' segni, che precede il mascolino, segue appresso il feminino, con gli alberi, e l'herbe, e gli animali si trovano, che han, l'uno, e l'altro sesso, lascio da parte, che il fuoco all'aria, e l'acqua alla terra ha quella proportion, che have il maschio alla femina, laonde non farà maraviglia

glia se le membra del mondo desiderano il vicendevole abbracciamento, e congiunzione di loro stesse. I pianeti del cielo, parte son maschi, parte femine, Mercurio è maschiofemina. Il che essendo considerato nella agricoltura, primo si prepara la terra, e poi si femina, per ricevere i doni dal cielo. Il simile opra la medicina ne' nostri corpi, così per sovvenire alla nostra humana natura, come per ricevere più abondevolmente i doni della universal natura. Così quel Filosofo, che conosce molto bene la natura delle stelle, noi solemo chiamar Mago, con certi allettamenti unisce le virtù celesti alle cose terrene, così proporzionalmente, che il perito agricoltore inserisce un tenero, e giovane rampollo ad un vecchio, e sterile tronco. Il Mago accomoda, e sottopone al cielo la terra, anzi le cose inferiori alle superiori, come il ferro alla calamita, che lo tira, & oppone il cristallo al Sole, che l'illumini, e l'ova pone sotto la gallina per generar il pulcino. Oltre à ciò come sono alcuni, i quali fanno generar l'ova senza porle sotto la gallina, e pur da quella universal natura, ne attraheno la vita, e spesso apparecchiando certe materie acconciamente senza ove, e senza lor manifesti semi pur generano animali, come l'api dal buco, dallo basilico lo scorpione, cioè dall'anima universale attraheno la vita, con certe materie, sotto certi tempi accomodandole. Così il Mago quando conosce alcune materie, parte cominciate dalla natura, e parte fatte da l'arte, e son divise fra loro, le congrega insieme, e che son atte à ricevere in flusso dal cielo, questa le riceve, le prepara, le sottopone, e regnando quello in flusso se le attrahe dal cielo. Così ogni certa materia è esposta alle cause superiori (come un vetro, o pietra speculare al volto, ovvero un muro alla voce) subito riceve dal cielo da quel potentissimo agente, da quella potenza mirabile, e da quella vita presente in ogni luogo. Dice Proclo in quel libro del sacrificio, e Magia, che i Filosofi considerando una certa parentela, che hanno le cose naturali, & una vicendevole colliganza, che hà l'uno all'altro, e le cose manifeste all'occulte forze, e che si trovavano tutte le cose in tutte le cose, ritrovano la Magia, vedevano le nature celesti nelle cose terrene, e nelle cose celesti le terrene, cioè le cose terrestri nel cielo non propriamente, ma secondo le cause, & ad un certo modo celeste, e nelle cose qua giù inferiori le cose celesti, in un certo modo terrestri. Perciò che donde noi ci immaginiamo quelle piante, chiamate girasole volgersi continuamente al moto del Sole? E le *selinetropie*, cioè girasole rivoltarsi alla Luna? Laonde si può veder in terra il Sole, e la Luna, ma secondo la terrestre qualità, e nel cielo le piante, le pietre, e gli animali, ma secondo la celeste natura. Le quali cose considerando gli antichi, sottoposero certe cose terrestri à certe cose celesti, e però tiraro à forza alcune virtù divine di là sù, à queste cose basse, per alcune certe somiglianze, però che non è cosa più bastevole ad unire due cose insieme, che la loro somiglianza. Se alcuno scaldarà una carta, e la sottoponga prossima ad una accesa lucerna, ancor che non la tocchi, calerà giù la fiamma, e l'accenderà, hor facciamo con questo esempio comparazione di quello, che habbiamo detto delle cose superiori, & inferiori, la carta col fuoco havea una certa parentela, e somiglianza col fuoco, l'appropinquiamo al fuoco, al convenevole uso, col suo tempo, loco, e materia, il calar del fuoco

alla carta, cioè appresentando alla divina luce, ne riceve quanto ricever ne può, e quello accendimento della carta, e l'huomo deificato, e le cose materiali ricevono l'illuminazioni, e vengono su à guisa, che v'è la fiamma, come per un canape acceso, per la participatione che hanno insieme del seme divino.

Come dalla contemplatione del Cielo ne viene la cognitione delle cose secrete. Cap. X.

DALLA contemplatione, e consideratione di questa faccia del mondo, cioè del moto, proportionione, figura, dalle cose nascenti, e morienti giudichiamo, che si possa imparare la scienza delli occulti secreti della natura. Un continuo investigatore, e contemplatore delle cose naturali, come vede, che la natura corrompe, e fa nascere tutte le cose, impari da far egli così medesimamente. Così anchora può far da gli animali, perche se ben non hanno ragione, hanno però così gran senso, che avanzano di gran lunga quella dell'huomo, onde con le loro attioni hanno imparato la Medicina, Agricoltura, Architettura, Economia, e finalmente tutte l'arti, e tutte le scienze, e quante cose sono trovate insin adesso nella medicina, e nell'altre arti quasi tutte da gli animali sono state mostrate. Et il medesimo giudicamo, che debbia farsi nelli metalli, gemme, e pietre. Le bestie anchor senza ragione con un certo lume di natura ammirabile, conoscono gli occhi delle fascinatrici, e se ne guardano. Le colombe per scacciar via il fascino, che non le nocchia cogliono i teneri arbuscelli del lauro, e poi per guardia de' lor figli li pongono nel nido; il milvio vi pone ramuscelli di tanno, il circolo la cicoria, le, tortori il gladiolo, i corvi l'amerina, l'upupe il capillo Veneri, l'arpe l'edera, l'aironi il cancro, le pernici le foglie di canna, il torto vi pone il mirto, la lodola la gramigna, laonde dice il greco proverbio

*Della torto gramigna intorno al letto
Per la lodola.*

I cigni il vitice, l'aquila il callitrico, over la pietra hemanite, il qual dà tanta commodità alle pregnant, che non abortiscano, come ne scrive Eliano. Quelle herbe, che vagliono contro veleno ancor ce l'han dimostrato gli animali, quando se ne sono servite per la loro sanità. Il cameleonte essendo divorato dall'elefante, il quale essendosi fatto del medesimo color, che le frondi, e riposando fra quelle, se l'hà inghiottito, per ovviare al suo veleno, mangia l'olivo selvaggio, e di qui è nata la medicina, che se alcuno havesse mangiato il cameleonte, togliendo subito l'oliva, si medica al suo veleno, come scrive Solino. Le pantiere havendo divorato l'aconito, il qual i cacciatori polverizzato lo spargono sopra le carni, per non morire, cercano lo sterco humano, col quale si medicano. La testudine per haver mangiato il serpente, s'inferma, mangiando l'origano si guarisce, & havendo à combatter contro lui, si arma di questo cibo. Se gli orsi mangiano le bacche della mandragora, acciò quel veleno non gli ammazzi, si rimediano mangiando le formiche, il salangio è velenoso à i cervi, perche gli ammazza in un subito, se non mangiano l'hedera selvaggia, e dove sono i paschi velenosi, si medicano cò l'herba

ba

ha cinara, e quando hanno a combattere con le serpi, si preparano con l'helasobosco, così palombi, graccoli, e merle con lo lauro. La cimice è stato conosciuta valer contra il morfo de gli aspidi, e si muovono con questo argomento, che le galline, che haranno mangiato di quelle in quel giorno non sono offese dall'aspido, come insegnò Plinio. Le capre disprezzano il basilico, perche l'induce il letargo, come scrisse Crisippo. Hanno anchora gli animali dimostrate quelle herbe, che vagliono contro le ferite. I cervi quando sono feriti, con l'herba dittamo si cavano le fiette dal corpo. I Candiotti cacciatori peritissimi nelle cime de' monti percuotono le fiere mentre pascono, e quelle subito ferite cercano l'herba, e subito fanno saltar fuori dalle ferite i ferri delle fiette, e così ancora le capre. Gli elefanti feriti nelle caccie, cercano la lachrima dell'aloe, & ongeno con quelle le loro piaghe. Hanno anchor ritrovate le medicine, con le quali purgano nel corpo i nocevoli humori, & elleno l'hanno insegnate à noi. Gli asini mangiano l'herba aspieno, per purgar l'atrabile, & havendo imparato da lor questo i Medici, si servono della medesima herba al medesimo uso. Le cervi innanzi il parto si purgano cò l'herba fefeli, e così più agevolmente soffriscono la gravidanza. Gli orsi acciò s'allarghi l'intestino, mangiano l'aro, come dice Aristotile. Le colombe, e i galli mangiando la parietaria, si guariscono delle infermità di tutto l'anno. Il cane mangiando la gramigna vomita con la colera insieme tutto quello, che insieme con la flemma gli può dar fastidio, e con questo vomito acquistano la salute, che non facendo così, verrebbero in rabbia. Et à particolari morbi, quando da quelli infestati sono, han ritrovato peculiari rimedij, e gli hanno mostrato medesimamente gl'istessi animali, e di quelli hor hora ci serviamo. Il leone quando hà la febre quartana, divora la simia, acciò guarisca, e da quà noi sappiamo, che'l sangue della simia val contro la febre, corroborando il core, anchora bevuto il sangue del cane si libera della medesima infermità. Il dolor del ventre, e degli intestini si quietà, bevendo il sangue dell'ocche, e con la vista dell'anitra, perche riguardandola, subito si libera dal dolor del ventre. Da Vegetio. La medesima anitra vista da cavalli con maggior esperienza subito guarisce, da Columella. Laonde Plinio. Quello, che si dice del dolor di ventre è molto maraviglioso, che posta un' anitra sopra il vtre, passa il morbo da colui, che patisce, nell'anitra, perche subito muore, e la carne dell'anitra data à mangiare à coloro, che patiscono dolori di ventre, dice Marcello, che moltoli giova. Le capre selvaggie dette Dorcade non patiscono d'occhi, perche mangiano certe herbe. Li sparvieri mangiano il hieracio, quando si sentono gli occhi caliginosi. Nell'infermità degli occhi, gli elefanti bevono latte. I serpenti han fatto nobile il sinocchio, perche gustandolo lasciano la spoglia, e roborano la vista degli occhi col suo succo, da donde s'è preso poi, quando l'huomo patisce questa caligine di occhi, sentirne gran giovamento. Le lepore mangiano herbe lattuose, e però fra tutti gli animali solo hanno il coagolo nel ventre, da quà hanno imparato i pastori con l'herbe, che fanno il latte coagolare il latte. Le perdici mangiano il porro, perche giova à far la voce sonora, come ne insegna Aristotile nel libro de' Problemi. E per questo Nerone per far buona voce, in certi giorni costituiti del mese ne mangiava con l'olio, e senza pane

pane anchora. Gli animali medesimamente mostrorno molti instrumenti per la medicina. Nelle suffusioni degli occhi la capra pungendosi con un gionco, ne cava sangue, e si sgrava, il capro con la spina del rovo, che quando si sente l'occhio oscurato da una caligine, e che non vede bene, l'accosta ad una spina di rovo, & allarga la puntura con quella, e come s'hà spistato l'occhio ne vien fuori la flemma, e non offendendo in niuna cosa la pupilla, ricupera la vista, e di quà gli huomini hanno imparato questa sorte di cura. Gli Egittij dicono, che hanno trovato l'uso de' cristeri non da huomini, ma da l'ibi uccello, che havendo visto come egli se ne serve, l'hanno imparato per la medicina. Dal quale anchora hanno imparato la medicina, e crescendo la Luna, augmentano di cibo, e mancando, mancano. Gli occhi de' gli orsi ben spesso s'indurano di vista, e però vanno ne gli sciami delle pecchie, & ivi ferita la bocca dalle pecchie, col sangue sgravano la loro gravetza, laonde i Medici hoggi usano il cavar sangue nell'oscurezza della vista: Il gulone pieno di soverchio cibo, pone il ventre fra due arbori stretti, e pallando per forza, ne cava fuori gli escrementi.

*Per la somiglianza ritrovarsi nelle cose molte
virtù segrete. Cap. XI.*

QUELLI, che cò acuto occhio cercheranno ne' libri de' nostri antichi, cioè di Hermete, Harpocratone Chirannide, e de' gli altri saviissimi Filosofi di quel tēpo medesimo, e che scrissero di molti maravigliosi secreti, de' quali furono Inventori, non gli investigaro per altra via se non per la somiglianza de' semi, de' frutti, fiori, frondi, e radici, le quali representano quelle infirmità, le membra humane, e di diversi animali, & anchor delle stelle, de' metalli, pietre, gemme, da' quali poi Hippocrate, Dioscoride, Plinio, e gli altri, havendo conosciuto, ch'erano veri, l'han trasferiti ne' loro libri, eccetto quelli, che molto seiocamente, per non dir invidiosamente, ò rabbiosamente non l'hanno potuto tirare à cause naturali. Dunque mi par di far opra non volgare, raccontar in questo luogo alcuni essempi di simil materia. Teofrasto ragionando dell'herbe dello scorpione, e polpo, referendo le loro virtù alla similitudine dice. Non mancano altre herbe, le quali hanno certe forme particolari, come la radice chiamata scorpione, della felicitula, che l'una rappresenta la figura dello scorpione, e giova alle sue ferite, l'altra è hirsuta, e piena di molte bocche cavernosa, e stanno come braccia di polpo, e questa giova à far purgare di sotto, e giova guarire il morbo del polpo dovunque nasca. Et altrove. Quelle virtù, che attribuiscono alle piante, perche siano state investigate dalle figure degli animali, come haver forza di generar gran seme, indurre sterilità, come ella herba chiamata testicolo, li quali sono à due à due, e l'un testicolo è grande, l'altro è picciolo, il grande è molto efficace al coito, il picciolo lo diminuisce, alcune altre giovano à generare il maschio, ò la femina, come quella herba, che si chiama maschi genera, e l'altra donnigena, molto simili fra loro, il frutto della donnigena è simile al fior dell'oliva, la maschi genera ha duo testicoli, come humani. A far il seme sterile dicono giovar il frutto dell'hedera bìa-

ca, & à far figli il frutto del crateo, che il suo frutto è come il miglio . E che fa l'huomo sterile per sempre la fronda dell'herba hemionitide. Tutte quelle, che sono feconde di frutti, dicono, che giovano alla generatione, e quelle, che non n'hanno giovano à far l'huomo sterile . Et altrove. Cosa molto notabile è quello, che si vede nella lappa, il fiore è hirsuto, & aspero, che non vien fuori, nè appar molto, ma concependo dentro se stesso, e producendo il suo seme, & è simile à quello, che si vede ne' pesci Galdi, e nelle vipere, quella dopò che hà generate l'ova dentro à se, fa appresso gli animali, e questa fa dentro à se il fiore, e produce il frutto, e poi si vede fuori. Laonde hanno scambievole virtù. Dioscoride dice. L'herba scorpioide mostra un'effigie di coda di scorpione, la quale vale al morso de' scorpioni. Così la serpentaria maggiore, e minore, hanno la scorza del gambo sparsa di varie macchie nella superficie di fuori, fosche, rosse, gialle, & azure, e mostrano una grandissima somiglianza di spoglia di serpe, e dice poi che giova molto al morso di serpe. Così l'aro, l'arifaro, l'allio serpentino. L'echio, e l'anchusa ne' suoi semi mostrano una testa di vipera, e vagliono à loro morsi. Il medemo si può dir del litospermo, e delle salsifragie, che giovano mirabilmente à romper le pietre, nella vesica, e così di molte altre, di che ne sono i libri pieni. Galeno scrive, che la lodola hà nella cima del capo un pennacchio, la cui somiglianza esprime la sumaria cordiale, e l'una, e l'altra sono assai giovevoli à i dolori colici. Molti altri innumerabili essempli di quelle se ne leggono in Plinio, le quali trasferi nel suo libro da' libri de' gli antichi, le opre de' quali si ritrovavano à suo tempo. Noi ne addurremo qui alcuni de' suoi esperimenti. Quell'herba, che nasce in testa di una statua, raccolta in panno di veste, e legata poi in capo con pezza di lino, toglie subito il dolor della testa. Molti scrissero della erisa herba, la quale fa uno scarafaggio dentro il suo gambo vacuo, che vada discorrendo di sù, e di giù dentro quella con un certo suono, di donde have acquistato il suo nome, scrive che, non sia rimedio più prestante alla voce. Orfeo nel suo libro delle pietre, si vede, che tutte le virtù, che ne scrive, le toglie dalla somiglianza. Il Galattite è di color di latte, la cui polvere se si spargerà sopra il dorso delle capre, daràno più copioso latte à i suoi figliuoli, e se della sua polvere darai à bere alle balle, le accresce latte nelle mammelle. Il cristallo hà gran somiglianza con l'acqua, tenuto in bocca nelle febri ardenti, e rivoltato intorno eltingue la sete. L'ametiso rappresenta il color del vino, scaccia, portato l'imbrachezza. Nell'achate si veggono le biade, arbori, prati, e giardini, la polvere buttata nelle corna, ò nelle spalle de' buoi, quando arano, fa che al suo tempo producano gran raccolto. L'ofite rappresenta le macchie del serpe, giova à' loro morsi. Il calcosono pietra, battuto, rende suono di rame: giova esser portato da gli histrioni, perche fa buona voce quando recitano le tragedie. La pietra hematite hà color di sangue giova à coloro, che buttano sangue, & à coloro, che l'hanno sparso negli occhi. Il cinabro hà il medemo colore, e virtute. De' restanti non mi sono curato addurre più essempli, per haverne trattato più diffusamente ne' miei libri della Pitognomica.

Come

Come dalla somiglianza si debbano comporre, & applicar le cose. Cap. XII.

GIA' habbiamo dichiarato come la Natura hà dimostrato la somiglianza delle virtù, hor insegneremo, come quelle si debbano comporre, & applicare; ne è principio, che più giovi nelle cose, che habbiamo à dire, nè v'è radice, da dove germinino, e repullino l'operationi delle segrete maraviglie, però bisogna, che vi ponghi grande, anzi grandissima diligenza, quale habbiamo ritrovato scritto, che tutti gli antichi habbino usata, perche pende la parte maggiore de' nostri secreti, che nel comporre. & applicare, impari à rassomigliare. Tutte le specie delle cose, e le qualità secondo tutto il poter loro veggiamo, che si sforzano di inchinare, e tirare, & allettare à se le cose, e ridurle al suo simile, e se saranno gagliarde nelle loro attioni, lo faranno con maggior agevolezza, come il fuoco muove al fuoco, e l'acqua all'acqua. Dice Avicenna, che se alcuna cosa starà molto nel sale, de tutto saprà di sale, così medesimamente se alcuna starà nella puzza diverrà puzzolente, e se con l'audace, o pauroso diverrà parimente, timido, & audace, se alcuno animale sarà solito conversar con l'huomo, diverrà domestico, & humano, e di queste molto ne dicono le regole de' Medici, come alcune parte del nostro corpo godono delle parti simili, come il cervello del cervello, i denti, de' denti, il polmone, del polmone, & il fegato del fegato. Il cervello dell'huomo, over quello della gallina giova al nostro ingegno, & alla memoria, e la calvaria fresca meschiata nelle minestre, giova alla epilepsia. Il ventricello della gallina preso innanzi cena, e se bene è di dura digestion, finalmente giova al nostro ventricello. Il cuor della simia proibisce il palpar del cuore, & accresce l'audacia, la quale risiede nel cuore. La verga del lupo arrostita, e tagliata, se sarà mangiata accresce forza nel coito à coloro, che mancano le forze. Il cuojo dell'avoltojo del destro calcagno, se lo porrai sopra il piede di colui che pate di podagra, il destro al destro, & il sinistro al sinistro, lenisce i dolori delle giunture, e finalmente qualsivoglia membro, giova al suo simile, e molte altre ne potevi sapere leggendole ne' libri de' Medici, perche non è di mio proposito raccontar qui quante ne sono da gli altri scritte. Oltre à ciò se have molto di avvertire, che havendo à raccogliere le virtù dove sia l'eccesso di quella qualità, o proprietà, e non cosa commune, overo alcuna affettione, o perturbatione, e considerer poi se quello eccesso sia à caso, per arte, o per natura, come per riscaldare, raffreddare, indurre amore, audacia sterilità, fecodità, malinconia, loquacità, o altra qualsivoglia cosa, che oprar vogliamo, & oprar con quelle, che sò non operaremo invano. Come se volendo render una donna seconda, bisogna considerer quelli animali, che sono fecondissimi, come fra gli altri la lepre, il consiglio, e' l'force. La lepre sopra partorisce, cioè parterisce, e riman pur pregna, & ogni mese fa figli, ma non tutti in una volta, ma spaposti molti giorni in mezzo, e complice il parto di tempo in tempo, e subito dopò partorito ritorna di nuovo al coito, e mentre latta i figli, di nuovo concepe, e nella matrice si trovano i figli altri

vestiti di pelli, altri nudi, & un'altro incominciato à formare. Dapoi bisogna considerar di più, dove risieda, e soggiorni quella virtù, cioè in che membro, e quelle bisogna darà chi hà bisogno di alcuna medicina, e però havendo à tor della lepre alcun membro, per la fecondità, come sono i testicoli, la natura, & il coagolo, si daranno alle donne le parti delle donne con la natura, & à gli huomini le parti de' maschi, per mover la concettione nelle donne. Così se d'un'huomo, che mai sia stato infermo, ò d'un altro animale, giova à tutte l'infermità. Se ti verrà voglia di far un'huomo audace, ovvero senza vergogna, farai, che porti seco la pelle del leone, over gli occhi, così del gallo, e così entrerà fra gli inimici invitto, & animoso, e gli darà paura. Se desideri alcuno parlatore, ti daranno i lor membri le ranocchie aquatiche, le anitre selvaggie, l'ochi, e se vi sono altri animali, che cantino, e sempre gridano, e siano famosi di ciò fra gli altri animali, da' quali se torrai le lingue, e le porrai sovra il petto, e sotto il capo delle donne, che dormono, perche sono anco elleno loquaci, parleranno di notte, e ti diranno tutti i loro secreti. E potria dirmolte altre cose, che sarebbono più tosto per apportar fastidio, che utilità a' lettori, per haver queste cose trattate, abundantissimamente ne' miei libri della Pitagomonica.

Che in tutti gli individui ci sieno particolari doti, & altre in tutto il corpo, & altre in diverse parti.

Cap. XIII.



GLI individui non mancano di alcune virtù stupende, e maravigliose, ma nell'oprare ritengono gran virtù, e maggiore, che non hāno dalla loro spetie, ovvero occulta proprietà, ovvero dal sito del cielo, come disse Alberto Magno, e che di là tirassero grandissimi influssi, e virtù, non della spetie, ma lor proprio, e peculiare, laonde in varij individui si ritrovano, e fioriscono varij effetti, & inclinationi, dal vario influsso, e varij aspetti del cielo, le quali cose, bisogna, che il Mago le riconosca, che mostrando noi molte, e varie vie d'investigare, e di oprar cose maravigliose, egli s'elegga la più commodà, e se ne serva per suo uso, quando avverrà, che ne habbi bisogno. All'hor mi pare di haver compito à quanto da me si ricerca, quando harò aperto la via, di andar investigando gli effetti, e poi saperli accommodare insieme, accioche non si possa dire, che ne' nostri libri si possa desiderar cosa alcuna. Ma ritorniamo da dove ci siamo partiti. Alberto Magno riferisce essersi ritrovati due fratelli, che l'un di loro toccando con un lato tutte le porte, e i chiavistelli s'aprivano subito, e l'altro per contrario le chiudea tutte, ch'erano state innanzi aperte. Si trovano altri, che hanno in odio, così i gatti, i topi, ovvero altri animali, e così aborriscono il loro aspetto, che non possono soffrir l'aspetto loro, ma mancano d'animo, e vengon meno. E così si trovano molti, che sanano le scrofole, & altre infermità, & hanno questa potestà dal cielo di guarir queste ulceri, e quelli che hanno stracato molti Chirurghi, e che non han potuto guarirsi con alcuna medicina, si so-

no guariti poi col solo loro sputo. Nè meno bisogna considerarle quelle cose, che si trovano in altri, come l'audacia nelle meretrici, la sfacciatezza ne' parafiti, il timor ne' ladri, e simili passioni, delle quali da molti scrittori ne sono state lasciate ampie memorie. Di più si trovano nelle cose naturali molte communicanze, che non solo ritengono virtù, ma che bastano à comunicarle à gli altri. Alle sfacciatissime meretrici, non solo non manca la sfacciatezza, ma ritengono anchora virtù, che le cose, che toccano, ò che portano sopra, han forza di far altri sfacciato, laonde chi si mirerà spesso in uno specchio, dove elleno si fieno specchiate, ovvero chi porterà le loro camicie, diverrà simile à loro, e di lussuria, e di sfacciatezza. Ne solo il ferro tocco dalla calamita, è tirato da lei, ma egli tira gli altri, e come diremo appresso, uno anello, che stia attaccato alla calamita, tirerà se molti anelli, che l'uno penderà da l'altro, come una catena, e la virtù si trasfonde da l'uno in altro. Il medesimo si può osservar ne gli altri. Stimo anchor questo degno di consideratione, che alcune virtù si trovano, ovvero in tutta la loro sostanza, ovvero in alcune parti loro. La remora pescicello marino ritienne una nave accostandosi à lei, e questa virtù non stà in alcuna delle sue parti, ma in tutto il suo corpo: di ciò se ne leggono molti essempli, e molti sono, che oprano secondo le loro parti, come il basilisco opra con gli occhi, e così il catoblepa, de' pipistrelli i fuggono le forme che l'ali, e si mangiano il core, e'l capo, fuggono il cor de l'upupa, ma non il capo, ovvero l'ale, e questo medesimo, e ben considerare in tutte l'altre cose.

Delle virtù delle cose, che si trovano ne gli animali solamente in vita loro, e di quelle, che restano dopo la morte. Cap. XIV.

E Convenevole anchor di guardare con gran diligenza alcune nobili operationi, anzi di lor la maggior parte, le quali hanno gli animali solamente, in lor vita, che dopo morte mancano, e si van perdendo, erare volte servono ad alcuni. Gli occhi del lupo tolgiono la voce mentre è vivo, e'l basilisco, e'l catoblepa tolgiono in un tratto la vita: il pesce remora ferma l'impeto delle navi, e lo struzzo digerisce il ferro, ma dopo che saranno morti, non hanno più tal virtù, perche non fanno alcuna manifesta virtù, perche morendo, more insieme con loro quella virtù, anzi se havemo bisogno di alcune parti di quelle, bisogna torle quando son vivi. E però giudico, che non senza cagione sia ordinato ne' precetti della Magia, che se di cosa alcuna s'hà bisogno de gli animali, si devono pigliare mentre son vivi, anzi che dopò tolte quelle parti, far di modo, che restino vivi, che morendo quelli, espira con essi insieme la virtù loro. L'anima (dice Alberto) molto giova queste cose, che si generano ne gli animali, che morendo, ò corrompendosi, si corrompono, e massime se muojono di morte naturale, perche corrompendosi gli humori per le infermità, languiscono poi le loro parti, ma quando son vive, la cosa vada d'altro modo, & hanno forte più abonde-

devolmente. S'osserva ciò molto da Medici, e dà restanti: che danno opera à simili studij, se s'hanno à cavar fuori le lingue delle rane, le spine della coda della pastinaca, le pietre dalle teste degli animali, ò gli occhi, over altro membro, accioche valorosamente oprino, non si devono cavar da quelli, quando son morti, ma mentre son vivi, & anchor vivi, si devono buttar nell'acqua, accioche vivano, accioche morendo non muojano con loro le virtù, anzi vogliamo, che sieno gagliardissime nell'oprare, e ciò bisogna osservare in tutte l'altre cose, le quali noi non avvertiamo sempre, per non usar molte parole. Nè meno anchora ne' morti corpi si deve questo avvertire, perche con la morte vi restano molte virtù, così accompagnate, che anchor morte, non lasciano di operare, anzi più valorosamente. I lupi sono tanto spaventevoli alle pecore, che anchor dopo morto l'abborriscono, imperoche facendo un tamburro di pelle di lupo, facendo suono, fa subito tacere, & ammutire gli agnelli, e sonando tutte le cose, essi non si muovono. Il medesimo fa à cavalli, che il suo suono li pone tutti in fuga, e se delle budelle di questi animali lupo, agnello, e cavallo, se ne faranno corde, e si mettono in una lira, ò leuto, mai s'accordano, fanno un dissonante strepito. La pantera hà gran discordia con l'hiena, laonde chi farà vna corazza di cuojo di hiena morta, fuggiranno tutte le pantere, ne harà ardire alcuno affaltarla, e se attaccherai le pelli de' detti animali incontro à quelle, tutti i peli della pelle della pantera caderanno. La pelle del leone, rode, e consuma quelle di tutti gli altri animali, le pelli del lupo quelle dell'agnello, e se porrai tutte le penne degli uccelli, con quelle dell'aquila, tutte se ne cadono, e si corrompono. S'odiano così mirabilmente l'uccello fiore, e l'egitho, e tanto s'abborriscono, che anchor morti il sangue dell'uno, non può meschiarsi se non quello dell'altro. Le colombe amano il tinnunculo, come habbiamo dinanzi detto, che essendo morto riposto nelle colombaje causerà grande amore nelle colombe col luogo, così amano l'amico loro, anchor dopo la morte: Ne l'erbe, overo i restanti semplici lasciano di operare, per esserne tolte dalle radici, ò perche secche siano, ma restano in loro anchor molte forze. Tu dunque fa consideratione in tutto, e di tutto fa reflesso in te stesso, se hai desiderio di far cose maravigliose, accioche non ti inganni nell'operationi.

Tutti i semplici si devono operare ne' tempi dovuti, e prepararsi. Cap. XV.

HAVEMO già detto prima dal cielo venir forza in queste parti inferiori, e principalmente nelle piante, e però noi le dobbiamo preparare ne' tempi dovuti, nè questo dobbiamo lasciar à dietro, perche si come il cielo, col suo cammino fa varie stagioni dell'anno, così le piante vanno variando, laonde all'accrescimento, & all'alimento molto vi giova il temperamento del cielo, come ne insegnò Teofrasto, & in tutto ci giova molto la qualità dell'anno. Laonde non è colui fuor di proposito quello proverbio, che l'anno fa il frutto, non la terra, e ciò intendere si deve in due modi, l'uno volgarmente, e communemente, un'altro in-

particolare. Nel primo modo lo insegna Dioscoride. Ma si deve avvertire, che a' suoi tempi convenevoli si raccogliano i semplici, e si riponghino, che questa solo basta a far, ò che elleno siano valorose nell'operare, ò che haranno poca virtù, nè faranno alcuna operatione. Talche ogni herba raccor si deve, essendo sereno il cielo, che non essendo raccolte al suo tempo, ò non varranno niente, ò per la loro imbecillità vane diverranno. Così tutte le radici si devono corré nell'Autunno, quando di virtù, e di humore ripiene sono, perche rifeccandosi, divengono vane, e cadendo le foglie, la lor virtù si nasconde. I fiori si devono raccor nel tempo della primavera, perche all' hora vengono fuori, & all' hora ritengono gran forza. Nell'Estate tor le frondi, e'l medesimo ne' restanti osservare si deve. Devesi sapere anchora, che alcuni semplici ritengono la virtù d'oprar per molto tempo, & alcune in breve spirano, come si può vedere in tutte le cose, e per regola di Medicina costituito, quali cose si ponno servar per molti anni, e quali sieno riputate vane. Laonde spesso volte i secreti, che si trovano scritti, quando si cercano isperimentare, riescono falsi, e sono stimati buggiardi, per esserne sperimentati, con alcune cose vecchie, e consumate dal tempo. Ma se l'herbe saranno raccolte in tempi particolari, e sotto le configurationi celesti, all' hora riceveranno nell'operare una virtù singulare, & una nobilissima forza dal cielo, come quella, che viene dalla eccellentissima natura delle stelle, e dalle loro qualità. Così le radici, gambi, fiori, frondi, e semi raccolti, sono di grandissima forza. Ma qual sia questo convenevol tempo non si può dimostrare, perche in diversi paesi del mondo, diversi luoghi sono diversamente illustrati dal Sole, e come sono dal Sole lungo spatio rimoti, producono i fiori, e frutti più tardamente, & escono fuori della terra, e ne i luoghi illustrati, pullulano più tosto, ma ne diremo alcuna cosa in universale. Le radici all' hora si devono cavar fuori, quando la Luna non appare, perche all' hora l'humore è calato nelle radici, e sono gonfie di succo, la sera al tardi, perche all' hora il Sole hà disseccata già la ruggiada, e la midolla di mezzo per mezzo il gambo hà tirato sotto l'humore. Dicono all' hora essere il tempo dovuto, e convenevole, quando le rughe, e quelle pieghe non vi appajono, ma per l'accrescimento del succo spariscono via, ò si crepano, anzi fanno alcune fisure, e mostrano certe aperture, à guisa delle donne, quando sono per mandar fuori il parto, e vengono i dolori, e la fissura interiore si comincia ad aprir fuori, e minaccia creparsi. All' hora è bene raccor le frondi, quando poco dopo s'aprono da' suoi bottoni, e cominciano à vestire il gambo: non sia di notte, che all' hora son tutte ruggiadose, ma nel primo apparir del Sole, che se le raccogliessse sul meriggio, farian troppo secche, che all' hora dal soverchio caldo, son senza humore. I fiori all' hora si devono cogliere, quando mostrano, e già cominciano ad aprir fuori, e minaccia creparsi. Prima che cadano marciti, e che siano anchor ruggiadosi della notte. Il tempo di raccorre i gambi sarà quando i fiori cominceranno à divenir marcidì, perche in altro tempo sono inutili all' uso. I semi si devono raccorre, quando essendo maturi stanno per cadere. Questi saranno tempi più particolari; ne' luoghi caldi, e sottili sia costituito il Sole, e Marte ne' principali luoghi del cielo, ne' luoghi humidì la Luna, nè siano cadenti da gli angoli, e restan-

Ranti, perche raccolti in così fatti tempi saranno di molto utile al servizio della Medicina.

Che si debbano considerare le regioni , & i luoghi , dove nascono i semplici . Cap. XVI.

S Pesso accade, che coloro errino, che nel pigliar l'herbe, & i metalli, e l'altre cose simili sprezzano il sito del luogo, ma prendono quello, che prima gli viene alle mani senza alcuna consideratione. Se alcuno intieramente desia conseguire l'effetto, non gli farà di poco giovamento il considerare lo stato del cielo, & il proprio luogo, imperocche come i luoghi hanno diversi temperamenti, così parimente può opar gran diversità nelle piante. Anzi alle volte si cagiona nelle piante tanta varietà d'intorno alle virtù loro, che non solamente s'ingannano i principianti in questa scienza, ma anco nel cercar le virtù loro se v'avviluppano i Medici, e coloro, che non poco sono esercitati nella Filosofia. Di ciò ne fa mentione Platone. Dotò la natura naturante i luoghi della terra di diverse virtù, accioche in loro s'imprimessero diverse proprietà, come nelle piante, & altri scemplici, secondo era convenevole alla sua specie. Simile di questa è la sentenza di Porfirio, il qual dice, che il luogo è principio della generatione come il padre. Teofrasto vuole, che la cicuta si debba raccorre in Susa, percioche Thrasia Mantinese volea da quel luogo raccor si dovesse, ovvero se si trovassero luoghi più freddi di quello, il cui succo in Atene era veleno, e da tutti era odiato per darsi per publica pena: dovendosi far morire alcuno, dal quale havendo preso Socrate, morì di subitanea morte; ne' nostri paesi si può prender senza pericolo di morte, e si mangia comunemente da tutte le bestie. L'eliebero negro si deve cogliere nel monte Oeta, & è eccellentissimo in Parnaso, ma in tutti gli altri luoghi è debile, è di niuna virtù. Laonde Hippocrate volendo curar Democrito della pazzia, andò in quel monte a farlo. In Acaja appresso Gabina è una certa sorte di vite, il vino della quale fa sperder le gravide, come scrisse Teofrasto, & i cani, che mangiano di quella uva, è forza, che abortiscano, e pur nel gustarla non ha diverso sapore dall'altre uve, & il vino ha il medesimo sapore degli altri. Le medicine, che nascono in Neroponto, sono assai più eccellenti di quelle, che nascono in Ege, e pessime quelle di Teletrio, perche quelle sono più secche, e Teletrio è un luogo opaco, & abundante di acque. E si dice, che in Persia nasce un'arbore mortifero, i cui frutti apportano morte subitanea, che subito ammorbì coloro, che ne mangino. Laonde di quella si servivano solo ne' pubblici supplici, dopò che i Regi la trasportaro in Egitto, per il medesimo effetto, spogliandosi affatto della malignità Persiana, è buono a mangiare, & i suoi frutti sono giovevoli. Ci sono alcuni versi di Columella.

*Si empiono i panier di le poma,
Che la barbara Persia mandò un tempo,
Del suo proprio veleno armate, e piene,
Come è publica fama; da quel tempo*

Dopò

Dopo dan frutti del sapor del miele

Possa havendo in oblio di dar la morte.

E chiaro anco per l'autorità di Dioscoride, che importa pur assai se i luoghi dove nascono sieno montuosi, o colline, o se esposti à venti freddi, ne secchi luoghi, perche qui si fanno più virtuosi, e di virtù più gagliarda; l'opposito di quelle, che nascono nelle paludi, e luoghi acquosi, ombrosi, e restanti luoghi, dove non vi spira vento, degenerano, e sono di poca, o nulla forza. Laonde se veggiamo, che per cagion de' paesi i semplici sono assai differenti fra loro di virtù, e non pari alle prime, si devono raccor da quei luoghi, da dove viene à lor quella gagliardissima forza.

Alcune proprietà di luoghi, e de' fonti, li quali ponno far giovamento alle nostre operationi. Cap. XVI I.

NE meno conferisce la diversità de' luoghi ne' diversi effetti delle cose, perche il luogo ritiene in se molte opere maravigliose delle terre, e dell'acque, le quali bisogna che il Mago le sappia bene, perche spesso volte veggiamo alcune cose operare solo per ragion del sito, e far molti miracoli per gli diversi aspetti del Cielo, e per la forza del Sole, quando è più lontano, o più da presso, o quando viene, o quando si parte. Conciosia cosa che se una terra non fusse da l'altra differente, non solamente in Soria, & Arabia nelle canne, ne' gionchi, e nelle herbe si troverebbono gli odori, e gli alberi dello incenso, e le bacche del pepe, e le lacrime della mirra, ma in tutte le parti del mondo si troverebbono le cose medesime. Dalle qualità de' semi si raccolgono alcune proprietà, le quali sarebbono impossibili à farsi altrimenti, se non che l'humor terrestre, con la sua proprietà de' sapori infuso nelle radici della terra, nodrisce la pianta, la quale pullulando fuor per la cima, produce il sapore proprio del luogo, e della specie del frutto. E' una Città in Africa chiamata Zara; venti miglia lontano da quella è un Castello chiamato Isimuc, & essendo l'Africa madre, e generatrice delle bestie, massime de' serpenti, ne' campi, e nelle possessioni di quel castello non ve ne nasce alcuno, e se ivi altronde ve ne fusse portata, subito muore, e quella terra portata altrove hà l'istesso effetto. Nel lago Tarquinese grande d'Italia, vi sono d'intorno boschi, i quali mossi da venti, caminano intorno, e fanno hor figura triangolare, hor circolare, ma quadrata non mai. Nel territorio di quà dal Pò, in quella parte, che si chiama Monferrato, vi è una specie di frumento detta siliagine, che seminato la terza volta diventa grano. Vicino Harpasa Castello dell'Asia, vi è un sasso horrendo, il qual spingendolo con un dito si muove, ma se lo vuoi spingere con tutto il corpo, fa resistenza. Vi sono ancora alcune terre, che hanno grandissime fiamme di fuoco. Come in Sicilia il monte Etna, che spesso tutto s'infiamma, & in Faselide il monte Chimera, del qual dice Ctesia, che il suo fuoco s'accende con l'acqua, e si spinge con la terra. E nel campo di Megalopoli, ne' cam-

pi

pi sottoposti ad Arcia, se à caso vi caderà un carbone acceso in terra, arderà tutta. Così nella Licia i monti di Efeso tocchi con la teda accesa, s'accendono, e le pietre, e l'arena ardon dentro l'acque, talche se alcuno con un bastone farà un solco, si dice, che vedrai i rivi di fuoco, che ti seguono. E dell'acque anchora si dicono cose non minori di queste, imperochè mentre caminano per le viscere della terra, passano per le miniere dell'alume, del bitume, e del solfo, e per gli altri metalli, le quali bevute nel corpo, trascorrendo per le sue parti, lo corrompono tutto, e l'uccidono; alcuna volta medicano i viti, & infirmità secrete del corpo. Sono anchora molte le specie dell'acqua, ne han poche proprietà. Nella Sicilia è il fiume Himera, che si divide in due parti, perche quella che v'è incontro Etna, è d'infinita dolcezza, ma quella, che passa per il sale è di sapor salso. E fra Maraca, e Tuava Città della Cappadocia un certo lago, nel quale se potrai una canna, o legno, à poco à poco si muta in pietra, e quello, che avanza sopra l'acqua, non si muta altrimenti. Nella città di Hieropoli, di là dal fiume Meandro, vi è un'acqua, che divien pietra, onde coloro, che la conducono per acquedotti, ne fanno le mura intiere. In Boetia sono due fiumi Cepso, e Mela, e quando le pecore bevono continuamente di quelle acque nel tempo della concezione, se ben sono bianche, partoriscono in altri luoghi di color fosco, in altri neri, negli altri di color di corvo; così del Peneo di Tessaglia, e d'Asfice in Ponto fiumi, le pecore, che ne bevono divengono nere. Sono anchora altre specie di acque mortifere, le quali scorrendo per un maligno succo della terra, divengono velenose, come nel fonte di Terracina, che si chiama Nettunno, del quale coloro, che ne bevono, morivano, laonde gli antichi otturorno i fonti loro. Nella Tracia è il lago Cegros, del quale non solo coloro, che ne bevono, ma quelli, che se ne lavano, muojono. Nel paese Nonacre in Arcadia vi sono certi humori, che stillano da un sasso freddissimo, li quali si chiamano acqua stigia, la qual non si può ricevere con vaso di argento, ma di rame, perche lo rompe, e rovina, nè si può contenere in altro vaso, che in unghia di mulo, della quale fa mentione Antipatro, che portata in quella Provincia, dove era Alessandro da Jolla suo figlio, di quell'acqua esser stato avvelenato il Re. Nel campo Corento in Falisco, nella via di Campagna, vi è un lago, dal qual nasce un fonte, nel qual appajono ossa di serpe, di lucertole, e di restanti serpi giacere, che stendendo la mano per pigliarle, non prenderai cosa alcuna. Sono anchora alcune vene acri, come in Lincesto, & in Teano d'Italia virena, le quali hanno le virtù di guarir la pietra: la quale havendola io curiosissimamente cercata, la ritrovai presso la via publica, che v'è à Roma, distante un miglio da Teano, e ricercando alcun tempo dopo: ne trovai molte in quel luogo. In Passagonia è una fonte, della quale bevendone senza vino, imbriaça, e nell'isola di Coo una fonte, della quale coloro, che ignoratamente ne bevono: divengono pazzi, & insensati come un salso. In Susa è un fonticello, del quale chi ne beverà, perderà i denti. L'acqua del Nilo è tanto feconda, che le glebe bagnate di quelle, diventano animate. Et in Etiopia sorge un fonte, il quale circa al meriggio divien così freddo, che non basta à beversi, ma venendo poi la mezza notte, così si riscalda, che non basta toccarsi. Ce ne sono molti anchora de' quali fa mentione Ovidio.

Un

Un fiume v'è ne l'Africa, che al mezzo
 Giorno è gelato, ma ne l'Oriente,
 Over ne l'Occidente è temperato,
 Ma suol esser fervente à meza notte
 Un'acqua ha l'Atiamante, mentre manca
 La Luna, che di fuoco accende un legno,
 Un fiume hanno i Liconi, à chi ne beve
 Le viscere l'impettra, e ciò che tocca
 In pietra cangia, V'è Sibari, e Crati
 Nel Calabro paese, che fan bionda
 La chioma à chi di lor si lava il capo,
 Ma cosa è più di meraviglia piena,
 Che non sol cangia i corpi, ma quel suo
 Liquor trasforma anchor l'anima insieme,
 Chi non ha udito le gran meraviglie
 Dell'oscene di Salmace chiare onde?
 Chi non ha inteso d'Etiopia i laghi?
 Che s'alcuno ne beve, all'hor diviene,
 O pazzo, o resta oppresso di gran sonno,
 Chiunque del Clitorio fonte beve
 Hà in odio il vino, e gode sol di bere
 L'acqua, e'l fiume Lincesto, à questo è opposto,
 Che chi ne beve, s'imbriaca, come
 Haveffe il vin bevuto, e v'è cadendo.
 Un lago è nell'Arcadia, che gli antichi
 Chiamar Feneo, che hà diverso effetto
 Ne l'acque sue, che chi di notte beve
 Gli nuocen molto, e quando il Sol risplende
 Si puon ber senza tema, e senza danno.

Altre vi sono anchora proprietà di luogi, e di fonti, le quali chi vuol sapere, legga Teofrasto, Timeo, Pollidonio, Hegesila, Herodoto, Aristide, e Metrodoro, i quali con lungo studio, e diligenza hanno investigate le loro proprietà, e l'hanno scritte, e descritte poi da Plinio, e da Solino, e da altri historici.

Che molti semplici meschiati insieme, oprano con più gagliardezza, e come si debbano meschiare, e comporre insieme. Cap. XVIII.

HO giudicato, che sia bisogno insegnare, come molti semplici gli dobbiamo comporre insieme, accioche con lo loro mescolamento la compositione opri con più gagliardezza. Proclo nel libro del sacrificio, e Magia, dice, che i Sacerdoti antichi mescolavano molte cose insieme, percioche vedevano, che i semplici

plici assoluti non ricevevano, molta potestà da numi celesti, nè singolarmente all'invocation di quel nume, laonde con la mescolanza di molti semplici insieme tiravano à gl'influssi celesti, perche componendo molte cose insieme, di molti semplici ne facevano un solo, e lo rassomigliavano à quello uno, il quale val molto più, che i molti. Componevano statue meschiate di molte materie, raccorrendo anchora insieme con arte molti odori in uno, e ne facevano un tale uno, il quale secondo l'essentia sua era cosa divina, cioè che abbracciava in uno la forza, di molte cose. Questo hò voluto dire, accioche conosciamo, che gli antichi si sono serviti molto della mistione delli semplici, accioche la compositione oprasse con forze più maravigliose. Noi spesse volte dalle herbe, dagli animali terrestri, volatili, e marittimi, metalli, e pietre ne havemo composto una medicina per guarir tutte le sorte de' veleni dell'herbe serpentarie, del pesce dragone, delle vipere, della pietra osite, solo insegnati, e guidati dalla somiglianza de' serpenti. Il dracoccolo maggiore hà il gambo macchiato di varie macchie di serpi, così il minore anchora, che se alcuno si fregherà le mani con le frondi de l'uno, e de l'altro, ò mangiarà la loro radice, si dice, che non potrà in conto alcuno esser ferito da serpi. Il dragone marino secato per mezzo, e posto sopra la ferita, che hà fatto la sua spina della coda, la guarisce, come ne lasciò scritto Eliano: la vipera tagliati capo, e coda, e discuojata, e buttate via tutte le viscere, e cotta à guisa di anguilla, e mangiata da coloro, che sono stati feriti dall'istessa, gli apporta un gran rimedio, overo essendo viva tagliato il capo, e posto sopra il morio, e che la parte, che tocca il capo anchor sia viva, e calda, posta sopra, maravigliosamente guarisce, e somigliantemente ritroverai molti medicamenti composti di animali terreni, acquatici, & uccelli, herbe, e pietre, come potrai vedere ingegnossimamente ritrovati ne' libri di Harpocrate, e di Chirannide. Ma hor come si debbano meschiare i semplici narraremo, e così anco il metodo di cōporgli, il qual vedo molto osservato da Medici. Perche spesso non habbiamo bisogno di uno effetto, ma di doppio, e triplicato, e così dobbiamo usar la mistura de' semplici, accioche mostrino gli effetti, che desideriamo, & à questo giudico, che fusse ritrovato. Overo accade molte volte, che alcuna volta oprano molto debolmente, accioche oprino con più gagliardezza, e con maggior prestezza, il fortifichiamo con molti ajuti, così al contrario, se veggiamo, che oprino con molta violenza, bisogna debolire, e far languide le virtù loro. E spessissime volte anchor accade, che vogliamo offendere, ò percuotere un membro particolare, cioè il capo, il cuore, ò la vesica, accompagnamo alcune cose, accioche drittamente vadino à ferir quello, e si provveda à quello, donde accade, che alcune volte ci accompagnamo cose contrarie. Seguitiamo dunque il principiato ragionamento. Quando tu comincerai qualche opera, considererai prima quello, che hai nella intentione, al qual drizzi quel semplice, overo quella compositione, e quello formatino per base, ò fondamento della compositione, e da quel solo si chiama la compositione, del quale vi si pone tanta quantità quanta debbe essere l'attione della forma materiale, perche per voler fare la dovuta attione, è bisogno, che habbino la dovuta quantità determinata, l'altre cose vi s'aggiungono, come coadjutrici, e condi-

menti, e che senza loro non oprarebbono così agevolmente, nè così presto, nè così tardo, come vorremmo, così si meschia la cosa odorifera, con la fetida, il dolce con l'amaro, per cagion del sapore, ò dell'odore, perciocchè se la misura di esse, è fetida, over amara, si ributtarebbe da coloro, a' quali si porgono, che le fetide, e l'amare cose sono abhorrite da nostri spiriti animali, e pigliandolo, ne seguirebbe più tosto danno, che giovamento, così anchor le parti dure, e grosse s'aggiungono, con le sottili, e delicate, per far il medicamento più dilettevole. Accade alle volte, che il medicamento da dare sia di tanta picciola quantità, che prima che il corpo la cominci a scaldare, sia consumata dal calor del corpo, all'hor vi giungeremo qualche massa, perche non incorrompendo l'operatione, dà convenevol nutrimento al calore, accioche la materia non si consumi innanzi tempo, e sia poi idonea all'operatione. Se per esempio vogliamo prender con le mani gli uccelli, questo possiamo far commodamente, con la noce tiretella, la quale ha questa proprietà di far addormentare, di render stupefatto, accioche aggravato da molta gravetza del cervello dorma profondamente, dunque quella noce metteremo per base, e per fondamento della compositione, & accioche con più gagliardezza facci le sue operationi, ci aggiungeremo oppio, e feccia di vino, se la misura venisse dura, e noi la volessimo liquida, accioche più commodamente i legumi, ò cose simili s'imbevano, come dimostreremo nelle preparationi, e con quelle poi inveschiamo gli uccelli, dissolveremo nel fiele di bue, succo di mandragora, overo di cicuta, & accioche non venghi amara, ò puzzolente ci aggiungeremo miele, cacio, overo farina, e così con questi altri aggiunti la misura sarà più giotta, con questa dunque bagnaremo i legumi, e gli la daremo a mangiare, perche gustando quel cibo, subito caderanno addormentati in terra, nè basteranno più a volare, talche con ogni nostra commodità li potremo torre sol con le mani. il medesimo comando, che si debba osservare in tutto il restante.

Come si debba trovare il peso della misura.

Cap. XIX.

SI deve anchor grandemente considerare, che si debba pigliar la proportionata dose della misura, e ritrovar la debita misura de' pesi, perche la bontà dell'operatione di tutte le cose non consiste in altro, che nella dovuta proportionione, & armonia, altrimenti le misture non produrranno quell'effetto, che promettono, se il tutto non avrà compiutamente il suo numero, e peso. Onde quanto habbiamo trovato, che habbino narrato gli antichi nelle loro compositioni, non haver adoprato cosa, se non prima eletta, e provata poi col peso, e con l'esperienza, e così poi scritte haverle a noi lasciate. Dunque voi, che date opera a simili esperimenti, ritrovate prima il peso della semplice medicina, quanto comporta la cosa, secondo l'imaginatione di quello effetto, che tu cerchi di fare, & imagina fra te stesso quello medicamento di quelle cose, che vi entrano, riguardando in che proportion sia con tutta la mistione, perche nel tutto si ricerca quella proportionione, che si trova nelle sue parti, e se troverai esservi posta alcuna cosa più del dovere, toglicene

gliene il soverchio, e così conosciuto il peso, si costituisca per fondamento della mistura, e tanto stia sotto il peso di tutti gli altri, e da quello tanto se ne toglia, quanto sà di bisogno per cagion de gli altri, che corrisponda alla sua debita equatione, e perche v'entrano più cose nel medicamento, questo si debba investigare dal giuditio di chi opera. Così della composta mistura mai darle più di quello, che comporti la dose, anchor che nella virtù semplice fusse, ma computati tutti i gradi, non debba esser maggior nella quantità, che nella virtù, accioche, non prenda poi diversa qualità, e virtù, perche quella cosa non vi s'aggiunge per crescer la dose, ma acciò che più agevolmente compisca l'effetto. Anchora si deve diligentemente avvertire, che così debba variare la proportion de' pesi nelle misture, e nelle medicine: siccome variano le regioni, & i paesi, perche nell'oprare acquistano diversa virtù, che in un luogo più gagliardamente, in un'altro più debolmente opraranno, come habbiamo più volte detto. Voi dunque con un purgato giuditio considerate, e secondo l'operationi de' semplici così mutate la proportion de' pesi, mancando, & aggiungendo, & accomodando secondo la vostra prudenza, accioche produchino quello effetto, che cerchiamo. In questa mia opera penso essermi guidato con buona ragione nel descrivere, che hò fatto dell'esperienze, che non l'hò descritte per pesi; ma per parte, accioche fusse meglio inteso, perche appresso molti paesi: è molto varia la ragion de' pesi, e i nomi loro, & hò conosciuto, che questa variatione sia stata cagione, che molti habbino errato nell'oprare, & anchora volendo alcuno accrescere, e diminuir le dose secondo il suo bisogno, gli sarà assai più agevole farlo per le parti, e questo istesso mi sono accorto, che habbi usato Cornelio Celsò, e così facendo mi par di haver dato à tutti sodisfattione.

Delle preparationi de' semplici. Cap. XX.

Gli habbiamo imparato à componere, & à trovare il peso, ci resta à dire di alcune preparationi de' semplici, le quali sono molto necessarie, & à proposito dell'arte, e d'assai maggior artificio di tutte l'altre cose, che l'operationi non consistono solamente ne' semplici, che v'entrano, ma nelle loro preparationi, senza le quali, ò poco, ò niente opraranno. I semplici dunque si devono preparar con molto artificio, accioche siano più atti, e più accomodati all'uso. Quelle cose, che più di tutte l'altre ci vengono in uso principalmente, sono il maturare, buglire, arrostitire, ridurre in calcina, & in cenere, distillare, dissecare, & altre cose simili. Imperoche all' hora maceriamo alcuna cosa, quando la tuffamo in qualche humore, acciò tanto di dentro, quanto di fuori si bagni, e venghi à macerarsi, come habbiamo detto, accioche poi spremendole, ne venghi hor la parte più sottile, e resti la più terrestre, e ne riceviamo quello humore, che stava nel mezzo di detto semplice. All'hor bugliamo quando da lui non possiamo cavarne succo, perche bugliando ne cavamo la sostanza dal centro alla circonferenza, il che non potrebbero far con la macerazione, ò con l'infusione, quella nondimeno risolve i vapori sottili. Così ancora usiamo l'abbruscicare, l'arrostitire, e'l calcinare, per pigliar totalmente,

le parti del suo humore, il che avviene quando l'habbiamo ridotto in calce, acciaio che più agevolmente si risolvano, e si mutino in liquore, e si possono meschiare con l'altre cose. Così arrostitiamo, quando la cosa non si può pistare, che più commodamente la possiamo convertire in polvere, havendo fra tanto cura, che arrostando non si venghi à bruciare, e ridotta in carbone, perda le ricercate virtù da lei. Si abbruscia, accioche ne ricieva sottilezza. I semplici si distillano, per cavarne acqua da loro di più gagliarda virtù, e che opri poi, e con più agevolezza, e gagliardezza. E perche ricerchiamo le parti più sottili del medicamento, buttando via le più grosse, le quali anzi impediscono il nostro proposito.

E questo si debba anchora intendere delle altre preparationi. Queste cose hò giudicato esser molto utili, e necessarie alla nostra opera, se alcuno desidera saperle più minutamente, legga i libri de' Medici. Ma da hora innanzi cominciamo à trattar di cose di altro proposito.

Il Fine del Primo Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Secondo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOL GARE
PER GIO. DE ROSA U. L. P.

Insegna à meschiar fra lor gli animali , accioche producano
nuovi, & utili animali.

P R O E M I O.



INSINO à qui habbiamo ragionato delle cause, e delle loro at-
tioni, il che mi par di haver conseguito nel primo libro, e mi
par che mi sia diseso più largamente, ch'era di convenevole;
horai mi par tempo di cominciar l'operationi, le quali spesso
habbiamo promesso, accioche non trattieniamo gl' ingegni desi-
derosissimi di veder cose maravigliose più molestamente, che
si deve. Per haver noi distinto la *Magia* esser la dovitta, e la
delitie delle naturali scienze, havendo dunque à trattar di
lei, tutte le cose grandi, alte, nobili, illustri, e scelte che si trat-
tano ne' floritissimi capi della filosofia, le rinchiuderemo in questo breve recinto di que-
sto libro, ma accioche noi possiamo osservare, e più anchora di quello, che habbiamo
promesso, habbiamo rinchiusi secreti in più classi, accioche non si trovi cosa fuor del suo
ordine, e seguiremo nel descriverli l'ordine delle scienze. Noi dividemo le scienze in
matematiche, e naturali, ma cominceremo dalle naturali, perche così mi par con-
venevole, che si cominci dalle cose più semplici, e manco faticose, e più conosciute da
gli altri, indi verremo alle matematiche. Primo cominceremo da gli animali, dopo
alle piante, e come per gradi verremo alli metalli, & alle altre opere della natura. De-
scriveremo le cose grandi, over fonti donde scaturiscono le cose grandi, & insieme men-
te vi aggiungeremo le ragioni, e le ragioni, accioche il savio, & industrioso artefice
possa da se congettar delle altre. Perche due sono le generationi de gli animali, e
delle

delle piante, cioè naturali, & spontanee: narrenderemo primieramente quelle, che nascono spontanee, dopo quelle, che nascono dalla mistione di varij animali, acciò che possiamo produr nuovi animali, e non mai più visti a' secoli antepassati. Cominceremo dalla putrefattione, per esser ella un principio, che non solo dalla varietà de' semplici, ma dalle mescolanze delle cose, che si ponno meschiare per produr cose nuove. Nè mi hò proposto lasciar alcune cose vili, e conosciute, perche non si trova cosa nella natura, quantunque vilissima appaja, nella quale non riluca qualche grandissima maraviglia.

Della putrefattione, e della sua maravigliosa forza di produr nuovi animali. Cap. I.

MI par opra affai convenevole, prima che dimostriamo poterli generar nuovi animali dalla putrefattione, che cominciassimo à discorrer sopra quello, che gli antichi filosofi hanno discorso della putrefattione, e se ben di quella havemo ragionato ne' nostri libri della Fitognomonica, per non suiar gli animi de' lettori da questi libri per inviarli à quelli: mi piace qui dirne alcuna cosa, e dimostrar, che da quella non solo imperfetti, ma che perfetti animali si possono generar. Dice Porfirio, che dalle viscere della terra bagnate di acqua, e dalla forza del Sole arrivata in quelle, si sogliono generar nuovi animali, il medesimo pensò Archelao Atenese, Anassagora Clazomenico, & Euripide suo discepolo. Ma Teofrasto giudicò sendo il parer di Cleodemo, che dall'acqua putrefatta, e da quella mistura, che si fa di lei, e della terra nascevano animali, e quanto l'acque erano più torbide, e più fredde, tanto gli animali, che di quella nascevano, erano più privi della natura animale, e della costanza. Diodoro, e con lui non pochi filosofi di non poca autorità dicono, che tutti gli animali sono nati dalla putrefattione, percioche quando nel principio del mondo, il cielo, la terra, e tutti gli elementi ritiratisi ne' loro luoghi, restando la terra in molti luoghi lutosa, e molle, e percossa da' raggi solari, e commossa, produceva sopra la sua superficie alcuni gonfiamenti, ne' quali particolarmente si concepivano alcune putrefattioni, coperte di alcune pelli, le quali contenevano dentro à loro quella materia putrefatta, & essendo quelle dalla ruggiada della notte inhumidite, e nel giorno dal calore del Sole riscaldate, nel lor determinato tempo vennero à maturo parto, e rotte quelle pelli come utri, ne nasquero da quelle tutte le sorti de' gli animali, delli quali quelli, che maggior calore ebbero in sorte, divennero uccelli, quelli che più terra, serpi, e gli altri animali, che van serpendo per terra, quelli, che ritennero dell'acqua, divennero pesci, che notavano nel mare, e le mezzane fra queste, gli animali, che caminano con i piedi sopra la terra. Ma scaldando continuamente il Sole sopra la terra, non produsse altrimenti più animali, ma quelli, che già prodotti havea congiogendosi fra loro, produssero animali à loro simili. Avvicenna in quel libro, che scrisse de' diluvij, par che fusse di parere, che dopo le copiosissime inondationi della terra, senza opra alcuna di seme humano, ma solo da putrefatti cadaveri de' gli animali ajutati da vna celeste

Re influenza fur generati gli huomini, & i restanti animali, e per questo alla generatione dell'huomo non è necessario il ventre, ò la matrice, ò la natura della donna, che il bambino venisse miglior formato. E questa sua opinione confermava con tali argomenti, che la terra non solamente in ogni luogo produce topi, li quali poi per il coito andavano crescendo in infinito, ma anchora de' capelli delle donne se ne generano serpenti, il quale anchora nel libro de gli animali, dice che havea un'amico, che generava scorpion, con un modo assai maraviglioso, e che da quelli se ne generavano de gli altri, non imperfetti, edissimili da gli altri, e che poi da quelli, non si generassero gli altri. E se questa opinione par che non habbi molto del verisimile, Averroè disse, che per generare, animali imperfetti bastavano solo le stelle, come i topi, i pipistrelli, e le talpe, ma non già huomini, leoni. E noi veggiamo con l'esperienza di ogni giorno, che si ponno generar molti animali dal seno della terra, e dalla putrefatta materia. E gli antichi nostri imaginandosi, che tutti gli animali fussero prodotti dalla terra, la chiamano madre universale, e commune. Et i Greci mutandole un poco il nome la chiamano Dimitera. Ovidio sotto la fabula di Pitone descrisse elegantissimamente questa generatione dalla putrefattione.

*I restanti animali poi produsse
 La terra da se stessa, di diverse
 Forme, perche del Sol l'ardente foco
 Andò l'humida terra riscaldando,
 Al luto, e le paludi humide acquose
 Gonfiar col caldo, & i vivaci semi,
 Che la terra tenea dentro il suo seno
 Come nodriti in ventre de la madre
 Crebbero, e poi col tempo preser volto
 Che come il caldo, e l'humido temprati
 A pieno fur, produsser questi due
 Tutte le cose e riempi la terra.
 Che se ben l'acqua, e'l foco son discordi,
 Posson l'humido, e'l caldo unirli insieme,
 E le cose crear, la lor discorde
 Concordia è atta à generar il tutto.
 Dunque poiche restò bagnata, e piena
 Dopo il diluvio la terra di luto,
 Dal Sol percossa, riscaldata in tutto,
 Produsse innumerabili animali,
 I quali parte havean l'antiche forme,
 E parte nuovi, e spaventosi mostri,*

*Alcuni animali terrestri prodotti dalla putrefazione.**Cap. II.*

QUESTA cosa han comune fra loro le piante, e gli animali, che l'une, e gli altri nascono e di seme, e da loro stelli naturalmente senza seme, perche altri nascono dalla terra, altri da pianta putrefatta, come gli animali infetti, altri dalla ruggiada, che resta su le frondi, come l'eruche, altri dal lido, come gli animali coverti di crosta, altri da gli altri animali, & altri dall'escrementi delle parti, come sono pidocchi. Noi prima ne racconteremo alcuni descritti da gli antichi, accioche considerati ben quelli, possiamo da noi inventarne de gli altri. E primamente veggiamo i

Topi come si generino dalla putrefazione.

Vicino Tebaide in Egitto, scrive Diodoro, quando cessa l'inondatione del Nilo, che il Sole scaldando la terra già bagnata prima da l'acqua, in varij luoghi da quelle aperture della terra nasce una grandissima moltitudine di topi, della qual cosa gli huomini rimangono molto stupefatti veggendo alcuni animali formati insino al petto, e le braccia dinanzi animate, e muoversi, e la parte di dietro non anchor fatta, ma cominciata di luto, e senza forma. Dice Plinio, gonfiandosi il Nilo, si trovano certi piccioli topi, cominciati a formarsi dall'acqua genitrice, e terra, e parte di loro vive, parte la ultima è anchor terra. Ma Eliano dice così. Come nell'Egitto piocono alcune picciole gocce, nascono certi topi, i quali abondevolmente caminando per i larghi campi, apportano grandissima calamità alle biade, perche le tagliano, e consumano i monti de manipoli. Il medesimo avviene anchora in Ponto, e le scacciano con molte preghiere, che fanno a Dio. Macrobio, & Avicenna dicono, che i topi nati dalla pioggia, poi congiungendosi i maschi, e le femine, crescono mirabilmente, e nelle navi crescono anchora mirabilmente dalla materia putrefatta, e congiungendosi fra loro, generano de gli altri. Aristotele ne scrive un maraviglioso pascimento d'una specie di topi selvaggi in grandissima abbondanza, che in molti luoghi de' campi sogliono nascere con un modo mai più inteso, e tal che di tutto il campo ne lascino poco formento, che lo divorano tutto, e con tanta prestezza, che alcuni mediocri agricoltori, havendo statuito il giorno appresso meterlo, venendo il giorno con i mictitori al campo, lo ritrovino tutto mangiato. Né la lor morte avviene con natural ragione, perche in pochi giorni non se ne vede poi alcuno. Non potè saper mai Plinio come una tanta moltitudine potesse così in un momento disparire, percioche né morti si ritrovano, né sia huomo, che zapando i campi l'inverno l'abbino ritrovati. Una moltitudine incredibile di selvaggi topi, ha scacciato alcuni popoli d'Italia dalla lor patria, come ne lasciò scritto Diodoro, & Eliano. I topi distrusse la Cosa città di Toscana. Molti topi gionfero insino a Troade, e ne scacciaro gli habitanti. Dicono Teofrasto, e Varrone, che da Giaro Isola furono scacciati da loro gli habitanti, e l' medesimo avvenne

avvenne ad Heraclia di Ponto, e se ne scrive di molte altre. Con maraviglioso anchor modo si generano le rane.

Rane dalla polvere, e dalla pioggia putrefatte.

Percioche bagnate di ruggiada, o pioggia di estate i lidi, e la polvere delle strade nascono. Dice Eliano, che andando da Napoli d'Italia à Pozzuoli, per la strada vidde molti ranocchi, de' quali la parte dinanzi, dove era la testa caminava, e strascinava con due piè dinanzi la parte dretana, che non era anchora animata, ma era limo cretoso di acqua, e terra.

Ovidio,

Si vede spesso del medesimo corpo

Ch' una parte ne vive, e l'altra parte

E rozza terra,

& altrove.

E la terra limosa in feritiene

Seme da generar le verdi rane;

E le genera poi tronche di piedi.

La generatione delle quali è tanto agevole, e momentanea, che è stato scritto esserne piovute rane, e generate nel Cielo. Philarco disse, che piobbero rane appresso Ateno. Et Heraclide Lembo appresso Dardania, e Peonia haver piovuto rane, tanto copiosamente, che ne restar piene le strade, e le case; sì che ne' primi giorni i poveri cittadini, parte occidendo. e parte rinchiusi nelle case sostenevano la calamità, ma poi accorgendosi, che non facevano nulla, e che tutti i vasi ne restavano pieni, e se ne ritrovavano infinite cotte buglite nelle pignate; & arrostiti, nè potersi servir dell'acqua, nè saper dove ponere il piede per la moltitudine di mucchi delle rane, abbandonaro il paese, scritto da Diodoro, e da Eustachio. Gli Antaridi gente di Trespoto, bisognò che fuggissero in altro luogo, cacciati dalla moltitudine delle rane incominciate, e non perfette, che piovevano dal Cielo. Ma con maggior meraviglia sono i

Rospi, che nascono dal luto, da loro stessi, e dal sangue mestruo.

Il rospo si dice, che nasce dalla putrefattione, e corrottione. In Dariene provincia del nuovo mondo vi è aria molto infetta, come paludosa, e circondata intorno tutta di acque puzzolenti, anzi la istessa città è palude, che dalle gocce, che cascano dalle mani de' schiavi quando adacquano i solari delle case, subito nascono i rospi, come ne scrive Pietro Martire. L'anitra putrefatta sotto il fimo genera i rospi, come ne fan testimonianza i seguenti versi.

I rospi partoriscono, se sepolti

Sono sotto la terra putrefatti,

Forse, che l'una, e l'altra siano figli

Della pioggia, e dell' acqua.

Ma dal sangue mestruo delle donne putrefatto è cosa malagevole che nò nascano rospi, perche le donne sovente ne generano in corpo con i figli. Celio Aureliano, e Plateario, così li chiamano, rospi, ranocchie, e lucertole, e simili animali, e le donne Salernitane anticamente nel principio della conceptione, e massime in quel tempo, che il parto comincia à vivificarsi, si sforzano di ammazzare il

F

detto

detto animale col succo d'apio, e di porro. Vna donna maritata di fresco, detta pregra fuor l'opinione di tutti, in luogo di parto, partorì fuori quattro animali simili alle rane, e dopo risanò assai bene: i quali animali sono raccontati fra le spetie delle rane. Dice Paracelso, che un serpe diviso in più parti, e posto in vase di vetro sotto il letame, che genera molti vermi, i quali nodriti, & allevati ciascuno di loro si fa grande quanto un serpe, sicche di uno se ne possono generar cento, e quello, che hà insegnato de' serpi, dice, che si possa far di molti altri animali, il che io non niego, che non possa farsi, ma non dirò, che facci i medesimi serpi. Così dicono anchora, che dalle impurità delle donne, cioè dal mestruo, e dal sperma sangue nel medesimo modo possa nascere un basilisco, il il quale tutti coloro, che vederanno moriranno, ma questo io stimo falsissimo. Cosa chiara è che possano

*Nascer serpenti dalla medolla della spina dell'huomo, e da' capelli
mestruati, e da' peli delle code de' cavalli.*

Che dal corpo humano nascano serpi, si legge esser accaduto in Vngheria, vicino al fiume Theisa. in molti corpi humani sieno nati serpi, e lacertole, simile alle naturali, e si dice, che così siano morti d'intorno à tre mila huomini. Scrive Plinio, che una fantesca partorì un serpe nel principio della guerra Marlica. Avicenna nel libro de' diluvij narra, che da' capelli di una donna possano nascere serpi, li quali sono di natura più lunghi, e più humidi. Il medemo veggiamo avvenir de' peli delle giubbe de' cavalli esposti alle acque correnti, perche prima, che passino pochi giorni, movendosi si fanno conoscere, che sono animati, il medemo hò inteso haver fatto molti miei amici. Tengono tutti per cosa indubitata, che dalla carne humana nascano serpi, e principalmente dalla midolla del dorso. Eliano disse, che putrefacendosi la medolla della spina dell'huomo morto, si convertiva in serpente, che nascerebbe una fera, da uno animale humidissimo come l'huomo, un crudelissimo, ma questo avvenir delli huomini cattivi dopo la loro morte. Ovidio à questo proposito,

Et evvi anchor chi creda, che la spina

De l'huomo putrefatta nel sepolcro

Rinchiufa in un serpente si trasmuti.

Plinio dice, che da molti hà inteso, che dalla spina dell'huomo se ne generi un serpe. Si tratta anchor da scrittori.

Dal basilico come ne nasca lo scorpione.

Scrive Fiorentino Greco, che'l basilisco masticato, e posto al Sole, che generi uno scorpione. Ci aggiunse Plinio. Se il basilico pisto copritai con la pietra generar un scorpione, e masticato, & esposto al Sole generar vermi. Anzi sono alcuni, che dicono, che una mano piena di basilico, insieme con dieci cancri di mare pesti, overo di fiume, che chiamì, & allettì à te da luoghi prossimi tutti scorpioni, che vi si trovano. Scrive Avicenna, che hebbe un'amico, come habbiamo detto, il quale havea un secreto mirabile di produr scorpioni. Galeno nega questo, ma dice sì ben, che sia di succo assai vitioso, la qual cosa spinse molti, che dicessero di lor false cose, affermando, che in pochi giorni generar scor-
pio.

pioni, se pesto, fusse posto in una pignata di creta vacua, e principalmente se alcuno la riscalda al Sole ogni giorno. Ma questo è falso. Ma il corpo del cancro mirabilmente si tramuta in scorpione. Dice Plinio. Quando il Sol passa nel segno del cancro, i corpi de' cancri morti posti in loco secco si dice, che si tramutino in scorpioni.

Ovidio.

*Se torrai tu le braccia al marin cancro,
Et il restante corpo lo porrai
Sotto terra à marcir, da quella parte
Nascerà un scorpion crudele, e fiero,
Che ti minaccia con l'adunca coda.
L'efemero nasce nell'aceto.*

Secondo ne dice Eliano, e questi animali si dicono efemeri, che tutta la loro età non è altro che un giorno, vivono della seccia del vino, che v'è all'aceto, quando s'apre la botte, e nati che sono, subito muojono. Il fiume Hippano nel Bosforo Cimmerio, nel solstizio porta seco certi follicoli, maggiori di un'acino, e questi si rompono, e ne vengono fuori certi uccelli, la qual ipetie di animali non vive se non infin al mezzo giorno, e vola, ma cadendo il Sole nell'Occidente, cade infermo, & essendo sotto il Sole, egli muore, il qual non vive più di un giorno, l'onde hemerobion, cioè di un giorno la chiamano. Nel medesimo modo le

Pirigone nascer nel fuoco.

Si dice dal medesimo, e sono animali volatili, chiamate da Greci pirigone, cioè nati dal fuoco, & ivi vivono, e si nodriscono, e che volino di quà, e di là, questo da meraviglia, quello mirabilità, che cavati fuori di quel fuoco, e sentono l'aria fredda, subito lasciano la vita, essendo il fuoco lor nodrimento. Evvi anchora la.

Salamandra, che nasce dall'acqua.

Le Salamandre non generano, nè si trova in lor femina, è maschio, si come nelle anguille, & in quelli altri animali, che non generano animali, ne uove, da Plinio. Hor descriveremo una degnissima generatione, come

L'Api nascono dal bue.

Scriva Eliano, che la spetie de' bovi dà al mondo molte commodità, e frà l'altre, che dice, morto donar molte cose eccellenti, piene di dignità, che dalle sue reliquie se ne generino l'api, le più belle di tutti gli animali, che producono a noi utilissimo frutto, e suavissimo. De' quali Ovidio.

*Non vedi come dimorando un poco,
Da un fluido calor marcirsi i corpi,
E tramutarsi in piccioli animali?
Va dunque, e uccidi, e poi sotterra i corpi
De' feltri tori (e per esperienza
Cosa già nota) e vedrai uscir l'api
Dalle lor marcie membra, e andar sugendo
Da fuori il miele.*

Fiorentino Greco scrive di lor queste cose. Giuba Re di Libia insegnò gene-

rar l'api in una cassa di legno. Democrito, e Varrone assai meglio in una casa. Il modo è questo. Habbi una camera alta 10. cubiti, larga 10. cubiti, e sieno i restati lati proportionati, faccisi in essa una porta, e quattro fenestre, una in ciascun muro, in questa ponerai un bue di trenta mesi, carnoso, e molto grasso, e che intorno a lui sieno molti giovani, che lo battino molto bene, e dopò molto ben battuto l'uccidano, e acciaccatidolo con tutte l'ossa insieme, ma habbino molta avvertenza, che non imbrattino il bue del suo sangue, perche l'ape non si genera del suo sangue, e mentre si comincia à battere, non cominciano con gran furia, subito poi li otturino tutti i bui del toro con pezzi di lino puro, e delicate impeciate, come sono gli occhi, le narici, la bocca, e quelle parti anchora, che la natura l'hà prodotte necessarie à buttar fuori gli escrementi. E dopò facendogli un letto di timo, bisogna collocarvi sopra il bue supino, e poi escano fuori la camera, e subito serrino la porta, e le fenestre, e turino le fissure, accioche dètro non vi possa entrar ne aria, ne vèto, ne possa altrimète spirar. Nella terza settimana bisogna aprir le fenestre, e far che v'entri il lume, e l'aria pura, lasciando solamente chiusa quella parte, da dove spirasse alcun vento gagliardo. Così dopò che quella materia sarà raffreddata, e che hà tirato à se vento assai sufficiente, bisognaerrar di nuovo, e lutar di nuovo le fissure. Dopò undici giorni aprirli di nuovo, e ritroverai quella camera tutta piena di api, adunati insieme à mucchi, non vi ritrovando altro del bue che l'ossa, le corna, & i peli. Dicono che dal cervello si generano i Regi, e dalle carni l'altre api, dalla midolla il Re, ma i migliori Regi sono quelli, che nascono dal cervello, di bellezza, di grandezza, e di colore. Nella prima volta, che aprirai la camera, troverai la carne già trasformata in certi animali piccioli, bianchi, e simili fra loro, ma non anchora perfetti, che sono adunati d'intorno al vitello, tutti immobili, e che crescono à poco à poco, vedrai l'ali, che già cominciano à snodarsi, e vedrai l'api, che cominciano à prendere il color proprio, e che strascendendo appresso al loro Re, e che cominciano à volare, con l'ali, che anchor tremano, per non sapere anchora volare, e per essere le loro membra debili, se ne vanno alla fenestra, e la spingono con impeto, per il gran desiderio, c'han di veder la luce. Ma sarà bene aprir le fenestre un giorno sì, e l'altro nò. Ma perche da Virgilio sono elegantissime descritte, nò mi rincrescerà porle qui appresso.

*Bisogna in prima avere un stretto luogo,
Ch' à questo uso sia commode, e che sovra
Coverto sia d'un stretto, & humil tetto
Quattro intorno habbia muri, & altrettante
Fenestre, e'ncontro sieno à quattro venti.
E che ricevàn dentro obliqua luce.
Cerca all' hora un vitel c'habbi la fronte
Cornuta di due anni, à cui le nari
E la bocca s'otturi, che non eschi
Quantunque assai contrasti il spirto fuori.
Poi col baston si batte infino à morte*

Fine

Finche fia tolto dalla carne il cuojo
 Questo si lasci poi nel chiuso loco
 E per le coste gli odorati rami
 Si trapongan per tutte, e cassà, e timo
 E freschi, e verdeggianti, e ciò si facci,
 Quando Zefiro spinge le prime onde,
 Pria, che si veggan rosseggiare i fiori
 Per i prati, e anchor pria, che la loquace
 Rondine attacchi i nidi intorno i travi,
 Intanto riscaldandosi l'humore
 Per l'osse, si vedrà d'intorno intorno
 Miracolosamente volar l'api,
 Pria senza piedi, e poi spiegando l'ali,
 Stridono mescolandosi, godendo
 Dell'aria nuova, e dell'aura vitale,

Ma siccome dal tenero giovenco, e nobilmente allevato ne nascono l'api eccellentissime, così delle carni più vecchie, e più ignobili ne nascono api più vili, e più ignobili. Per questo dice Eliano, che

Le vespe si generano dal cavallo

Quando il suo cadavere è putrefatto, dalla sua corrotta midolla ne nascono le vespe, e da un'animal velocissimo, come il cavallo si nascono le vespe anchor velocissime. Ovidio le vespe le chiama crabroni.

Dal caval morto, e sotterrato, nasce

Il crabrone.

Isidoro dice, che il crabrone si dice da cabo, cioè caballo, perciocche da lui è generato. Nascono anchora i crabroni dalle putrefatte carni del cavallo. Plinio togliendo da Virgilio, dal morto corpo d'un cavallo si generano vespe, e crabroni, trasmutando la natura una cosa in un'altra. Nel medesimo modo.

L'api di sottili nascono da' muli

E ciò per autorità d'Isidoro, che disse i fuci generarsi dal mulo. E lo chiamano fuco, perche gode, e si mangia le fatiche d'altri, quasi dicesse fago, perche si mangia quello, che non ha egli faticato. Ma altri dicono, che dalle carni di muli non nascano fuchi, ma locuste. Finalmente dalle più vilissime carni ne nascono i più vili di tutti.

Scarafaggio nasce da l'asino.

Dice Plinio, che della corrottione del corpo dell'asino nascono i scarafaggi. Isidoro dice, che de' veloci cani nascono i scarafaggi. Eliano dice, che la specie di scarafaggi non han femina, e però il maschio pone il suo seme in quella balotta, la qual va rivolgendo per lo spatio di ventotto giorni, e la riscalda, dopo partorisce il figlio.

D'al-

D'alcuni uccelli, che nascono da frusti putrefatti degli alberi. Cap. III.

OLAO Magno nella descrizione de' paesi Settentrionali dell'Europa, dice, che vicino Scotia vi è un'albero, dal cui frutto ne nascono certi uccelli. Mustero scrive, che si trovano cert'alberi, che fanno il frutto rivolto fra le frondi, le quali al dovuto tempo cadendo dentro l'acque, ritorna vivo, e si converte, in vivo uccello, e lo chiamano uccello d'albero. I vecchi Cosmografi, principalmente Sassone Grammatico scrive di questo albero, accioche alcuno moderno non stimi sia qualche bugia. Ma i moderni dicono, che non solo nella Scotia, ma al fiume Temesi, che passa per Lodino, si trovano certe conche con duo coperchi, con un pedicino un poco grossetto, e stanno ficate, & attaccate nelle carene delle navi vecchie, picciole, di rotondità fatta à compasso, di fuori bianche, lucide, lisce, tenere, eguali alle scorze delle amandole, nel basso assai ventrute, come nate di musco, e di limo putrefatto, e come un pedicino di fonghi stanno attaccati, e par che da quello tirino à se l'alimento. Sono alcuni, che dicono, che questi sono generati vermicelli, altri dicono di alcuni ramicelli d'alberi, li quali il mare col gir innanzi, tornar in dietro, essendo buttati al lido li tira, e quelli, che restano nel lido, muojono, e quelli, che sono tirati dentro dalle vicende voli onde, escono fuori vivi dalle conche, e divengono anati, ovvero in un'uccello simile à quello. I medesimi anchora

Uccelli, che nascono dalla putrefazione de' legni.

Gesnero scrive, che nell'isole Hebridi, si getti un legno nel mare, in spatio di tempo primo divengono vermi da quel legno cavo, i quali havendo prima sombianza di anitri col capo, e con i piedi, & ali, al fin si vestono di piume, e poi divengono simili alle papare di grandezza, e quando saranno pervenute à questa grandezza, ch'io dico, alzandosi al cielo con l'aiuto delle ali, vanno discorrendo per tutto. Quando il legno comincia à putrefarsi, subito si vede sorgere un'infinita moltitudine di vermi, de' quali alcuni sono incominciati à formarsi, alcuni hanno certe membra formate, alcuna forma di uccelli perfetti, fra le quali alcuni hanno certe penne perfette, & altre tutte nude. Dice Paracello, come col calor della chioccia quel bianco dell'ovo, e quella flemma diventa pollo, così l'uccello rinchiuso in picciol vase, bruciato, e posto sotto il forno, prima si trasforma in quella flemma muccosa, e dopo dal medesimo calore si muta in un'uccello animato, e si ristora, come se fusse una Fenice. Marsilio Ficino togliendo da Alberto dice, che dalla putrefazione della Salvia ne nasce un'uccello simile alla merola, la qual vien animata dalla vita del mondo.

*De i pesci, che nascono dalla putrefazione .**Cap. IV.*

Resta, che portiamo l'esempio d'alcuni pesci, i quali nascono dalla putrefazione, poiche parlato habbiamo de gli animali terrestri, e de gli uccelli. E primieramente

L'Anguille come si generino

Nelle Anguille non si trova il sesso mascolino, o'l feminino, nè per coito si generano, nè partoriscono ova, nè giamai alcuna ne fa presa, che habbia dentro il seme genitale, ovvero ova, nè alcuna scissura sotto, dove si potesse conoscere, che fusse la natura da partorire, il che si dimostra con tale argomento, che in molti laghi lutosi, toltone via tutta l'acqua, e purgatone tutto il limo, si trovano, le anguille generate di nuovo, quando di nuovo vi è piovuta l'acqua, perche ne' giorni secchi non vi si generano, & in quei laghi dove sempre è l'acqua ivi dalle pioggie sempre sono generate, e nodrite, come ne lasciò scritto Aristotele. Si generano anchora delle cole putrefatte. Perche è stato visto da un cavallo morto buttato in un lago poco dopo esser state viste innumerabili anguille, di che anchora accade da gli altri animali. Aristotele dice, che nascono dalle intestine della terra, le quali intestine, così in mare, come ne' fiumi, come ne' laghi, massimamente per causa della putrefazione, ma nel mare, dove sono l'alghie, e ne' laghi, e ne' fiumi vicino le rive, il calor fa, che più vi entri dentro le parti, accioche si putrefaccino. Per questo io hò conosciuto un'amico, il quale havendo ripieno i vasi di acqua, e ripieni poi di alghie, e di certe altre herbe di fiumi, ristrette poi dal peso di alcune pietre sovrapposte al ciel scoperto, in pochi giorni generava l'anguille. Simile a questo è

Il nascere de' pescicelli della spiuma.

I Greci chiaman l'apua, o' pescicello aphija, cioè pesce di spiuma, che questo pescicello nasce dalle pioggie. Molte sono le loro specie de' pesci, che nascono dalla spiuma, e senza generatione di maschio, e femina, ma dalla arenosa terra, la qual nè cresce mai, nè genera altri pescicelli, ma in spatio di altro tempo si muore, e dopo nasce di nuovo, laonde in ogni tempo dell'anno si generano, e nascono ne' luoghi tiepidi, & ombrosi, sempre che il terreno se intepidisce, come in Athenae appresso Salamine, e vicino Temistocleo in Maracone. Alcuna volta, ovvero quando è piovuta dal cielo, questo pescicello è nato dalla spiuma, alcuna volta è portato per la sommità dell'onde, e corre con la spiuma a guisa di vermicelli nel fiume. Dice Ateneo, che è sacro à Venere, perche ella ancora è generata dalla spiuma, e però detta Aphroditè. Dice Eliano, che queste Apue non generano, ma che nascono dal limo, perche quando cresce il luto nel mare, divien molto nero, e limoso, e per mirabile, & occulta natura s'intepidisce, e si trasforma in molti animali, come le apue. E contra l'innumerabili onde, che si rompono ne' scogli, non hanno altro per refrigerio, che i busi ascolti de' scogli, e non han bisogno di cibo. Oppiano così ciò elegantissimamente descrive.

I pe-

*I pefcicelli dalla fpuma nati
 Animale imbecille , e senza fangue
 Picciola turba fenza padre nata
 Quando la mente del gran Giove attrahe
 Proggie abbondanti dalle denfe nubi
 Subito un grave mormore nel mare
 S'ode , fi gonfian l'onde , e vanno intorno
 Mefcolandofi infieme , all'hor il mare
 Si vede biancheggiar di fpelfe fpume ,
 E fenza che la moglie col marito
 Si mefchi , ufcir dal mar veggonfi i figli ,
 E fubito allevarfì , e dalla fpuma
 Perche fi fan di fpuma , hanno il lor nome .*

I pefcicelli delle triglie dalla putrefattione

Nafce un'altra fpecie di pefcicelli delle triglie, che non nafce dal coito del mafchio, e della femina, ma dal limo, & arena, che così ne' luoghi paludofi, come in Gnido anticamente fi narra nafcevano, che ne' laghi, quando brufcia la canicola, difeccati, e nell'arido limo, quando dopò comincia ad inhumidifì per le pioggie nafcono certi pefcicelli di fpecie di Cefali, della grandezza delle picciole Mene, ne in quelli fi trovano fegni di ova, ò di feme, anzi in molti laghi dell'Asia, ne' luoghi dove ci entra il mare, fi vedono certi pefcicelli della grandezza delle intefline dello Hefpero, laonde il pefcicello delli Cefali nafce dalla terra arenofa, ovvero dal limo, come dice Ariftotele . Il medefimo fi può fimar delli pefcicelli delle Mene. Par che anchor nafca il

Ciprino del limo putrefatto

Dell'acque dolce nel medefimo modo, percioche è ftato offervato ne' laghi circondati da' monti, ne' quali niun fonte vi entra dentro, non palude, ò fiume fe non la pioggia celefte, e quando le pioggie fono abbondevoli, fi veggono abbondantiffime de' pefci, e fra gli altri di ciprini . Ci fono anchora di quelli, che nafcono con legitimo ordine di natura di mafchio, e di femina . Sono anchora in molti particolari laghi, pefci di particolar natura, come nel lago Lemaco, nel Benaco, & altri, e carpioni, e fimili. Si generano parimente

Pefci in terra dalla putrefattione.

Dice Plinio, che in Paflagonia fi cavano Pefci fottoterra di gratiffimo fapore, e da folfe alte, in certi luoghi, dove non fi fermano l'acque, e fi maraviglia come ivi fi generino fenza coito. Ma effervi forza di alcuno nafcofto humore: oltra di quelle che fi trovano ne' pozzi, perche in molti vi nafcono pefci . Nafcono anchor l'

Oftiacoderme da limo fpiumofa.

Se confidereremo gli animali coperti di crufta, ovvero dalla forza dell'humore del mare, veggiamo che nafcono fenza feme, e fenza il mafchio, e la femina . Percioche effendo tutte coperte intorno intorno di dura, & impiettrita crufta, nè fi ritrova nelle parti di dentro fegno alcuno di membro, che ferva alla generatione, non può farfi fe non toccandofi, ò fregandofi commodamente. Dice Ariftotele, che

che tutte l'Ostracoderme nascono da per loro, con questo argomento, che si veggono nascer attaccate tutte alle navi, da un certo limo spumoso putrefatto, & in molti luoghi, dove prima non ven'erano innanzi nate, che facendosi il luogo lutofo per copia dell'acque, vi si veggono nate le testacee. Vi è anchora chiaro inditio, che da loro non si vede buttar fuori seme genitale. Et in Lesbo alcuni popoli de Chij havendo portate alcune Ostriche picciole da vicini mari, e divisele in alcuni luoghi limosi per farle ivi moltiplicare, col tempo poi non vi si ritrovano se non l'istesse, se non che erano cresciute di grandezza. L'ostriche dunque nascono in mare, ne' fiumi, e ne' bagni, però chiamano limnostriche, cioè nate da laghi, e trahono il loro nascimento dove è luto. Oppiano.

*E ne gli humidi luoghi, ove han la strada
L'onde del mar, ne gorgi, ove han le piante
Lor nascimento, nascono animali,
Senza i letti del padre, e della madre,
Come l'ostriche son, e l'imbecilli
Apue, e molti generi di conche
E coverte di testa, e quelli anchora
Turbin, che nascer soglion nell'arena.*
Et in altri luoghi.

*Che insieme non si giungono, ne nascono
Di matrimonio, nascon da lor stessi.
Come Ostriche dall'humido terrene
Non è distinta l'Ostrica da sefo
Nè femina, nè maschio hanno tai pesci.*

Ortiche, porpore, unghie nascono da loro stesse.

Così le patelle, pettini, holoturi, e simili, che stanno attaccati a scogli, e non si partono da' lor luoghi, per cio che come è possibile farsi fra loro i congiungimenti, meschiar un corpo con l'altro, per vivere, come le piante: dunque le porpore, e l'Ostracoderme si fanno, e generano della materia putrefatta, e di limo. Le buccine così medesimamente nascono. Le limnostree nascono ne' luoghi lutosi. Le conche, unghie, e i pettini si generano ne' luoghi arenosi. Le madri perle nascono attaccate a scogli con una lana ne' luoghi arenosi, e limosi, e finalmente tutti i testacci nascono da per loro nel limo, e sono varii dalla varia loro differenza: nel lutofo nascono l'ostriche, nell'arenoso le còchiglie, gli holoturi ne' buchi, ò caverne ne' scogli, i balani, le telline, nerite, e mituli, le porpore, e buccine nella cima del mare, e tutti dalla materia putrefatta ne' liquidi laghi, che accadendo alle volte per pescar commodamente far alcuna siepe di fascine, e pali dentro l'acque, e poi col tempo putrefatte, vi ci sono trovati gran copia di mituli, e levati quelli, non ve ne sono più stati visti.

Che dal mischiamento di varj animali insieme possano nascere nuovi animali . Cap. V.

HAvemo già à pieno ragionato di quelli animali, che nascono dalla putrefattione, hora racconteremo come si possano generare alcuni nuovi animali dalla varia congiunzione dell'uno con l'altro, e da quelli poi generar gli altri di nuovo, accioche non mai venga meno l'occasione di generar nuovi animali, e mostri mai più visti. Nè per niun'altra causa, disse Aristotele nel libro degli animali, che l'Africa sempre apportava cose nuove, se non che per esser l'Africa povera di acque, in quei luoghi, dove era alcun fiume per bere, si ritrovavano sempre infinite schiere di varj animali, così da lontani paesi, come da' vicini, i quali meschiandosi fra loro, ò per forza, ò per lo scambievolmente diletto, nascevano da quei matrimonij, animali di diverse forme, e molti mostri. Da gli antichi molti ne sono stati scritti, e molti ne sono stati sperimentati di nuovo, e molti trovati à caso, i quali esempi molto ponno giovare à gl'ingegnosi, come di ciò ne potranno far fede i più dotti. Ma io non vorrei, che spaventassero gl'ingegnosi, le persuasioni di alcuni Filosofi, che dal congiungimento di varj animali, nasca una specie, che non può generar altri: che da due animali di diversa specie, non ne può nascer uno di varia forma de' suoi genitori, e questo in tutte le specie de' gli animali, per veder solo, che il mulo non generi, per vederli a' tempi nostri molti animali nati da diversi generi, che generino altri, e li generati da loro parimente generino altri che quella specie si conservi per sempre. Nè è convenevole ad un savio con l'esempio d'un solo, far legge così rigorosa, che habbia à stringersi in tutti gli altri; poiche nelle nostre case, e nelle ville, ne' domestici animali, per il vario loro congiungimento, generano spesso volte una specie, e quelle poi vediamo, che generano gli altri, e tanto di aspetto, e di corpo son varie da' primi loro progenitori, quanto si vanno dilungando per numerosi congiungimenti da quei primi genitori, che appena vi resti vestigio di quella prima faccia, ovvero corpo. Nè meno è vero totalmente, dal coito di varj animali nascerne un terzo imperfetto, e dissimile da' primi, e ch'egli poi non possa generar altri. Da questi congiungimenti varj, che noi diciamo, noi acquistiamo varie proprietà di cibi nella medicina, e nell'uso domestico, & emendiamo molte volte viti, negli altri animali per potersene poi di loro nelle caccie, e così indurvi varie virtù. Noi prima raccoteremo tutte quelle, che sono state fatte da gli antichi, appresso quelle sperimentate di nuovo da' moderni, e poi quelle, che hò fatte io, e vistone in varj paesi, accioche queste già ritrovate, ogni curioso, & ingegnoso, possa da se, agevolmente ritrovarne dell'altre. Ma prima che venghiamo à trattar dell'esperienze, mi par cosa convenevole, e necessaria narrar alcune regole degne da esser ricordate, le quali sono state scritte da Aristotele, e da gli altri, che gli animali più agevolmente si domesticchino fra loro, e si congiungano scambievolmente, e s'impregnino. Primieramente, che non siano molto differenti fra loro di grandezza di corpo, ma che poca, ò nulla differenza sia fra loro, perche se molta ve ne

sia,

sia, non si mischiaranno giamai fra loro. La grandezza del cane, e quella del lupo è simile, così quella del Leone, e della Pantera, dell'asino, e del cavallo, e fra gli uccelli quella della gallina, e della pernice, il falcone, e lo sparviere. Perche allai feonciamente accompagnarebbe alcuno il cavallo al cane, e l'elefante alla cavalla, ò i passerì, alle galline. Bisogna anchora che porti nel ventre egualmente l'una, e l'altra specie, perche se un'animal porterà un'anno nel ventre, & un'altro per sei mesi, à tempo che l'uno havrebbe il parto maturo, e volesse partorire, l'altro bisognarebbe che fusse imperfetto, cioè mezzo compiuto. Il cane porta nel ventre due mesi, il cavallo dodici, e dice il Filosofo, che non può nascer l'animale se non nel suo tempo giusto. E per questo non può nascere un'huomo da un cane, nè un cavallo dall'elefante, dunque non bisogna che siano differenti l'un dall'altro nel portar del ventre. Bisogna anchora, che gli animali che accoppiar si debbano, siano lussuriosissimi, perche quelli animali che casti sono, che solo una volta l'anno al coito inchinati sono, se manca à lui la donna della sua specie, prima che rivolga l'animo, e che s'inchini ad amar un'altra, passa il tempo del coito, ma quelli, che lussuriosissimi sono stimolati, e spronati dall'ardore, ciechi dalla passione, dan dentro e in quelli animali, che sono della sua, e di altra specie. Fra quadrupedi i più lussuriosi sono i cani, i becchi, e gli asini, fra gli uccelli le pernici, le quaglie, le colombe, & i passerì. Bisogna anchora, che si giungano insieme à tempo idoneo à loro congiungimento: perche ogni animale ha certi tempi costituiti, che cominciano à lussuriare, che tale la natura prodotti l'have. Il comune tempo à tutti del coito è quando passata l'asprezza dell'inverno, cominciando la tiepidezza della primavera, quasi tutte le specie degli animali si muovono al coito, e si riscaldano di libidine. Bisogna anchora che siano di età convenevoli, perche non per ogni tempo, ma à certo ordinato dalla natura nella sua età si muove quella virtù seminale, che negli animali novelli le prime emissioni de' semi, ò sono infecunde, ò sono imbecilli, onde à ciascheduna specie è costituita dalla natura l'età prolifica alla generatione. Però sia l'uno, e l'altro giovane, e pari, non imbecilli, ò troppo consumate. Ma se per caso gli animali non fussero troppo lussuriosi, faremo con diversi artificij.

Che gli animali con più ardore s'accomodino al coito.

E le la femina non ritenesse il suo seme, far di modo, che non lo butti fuora. Molti sono i rimedij accensivi della lussuria scritti da gli antichi, & usati appresso noi molti. Scrive Eliano à far, che gli animali attendano più al coito, che i pastori delle pecore, delle capre, e delle cavalle, al tempo del coito gli debbano fregar co' le mani onte di sale e nitro le parti genitali delle femine, accioche con più ardore si muovino à desiderare il maschio. Altri l'ungono col pepe, altri del frutto delle ortiche, altri di mirra, e nitro, perche da quella fregaggione nella femina si commove molto la lussuria, e così volentieri soffriscono i maschi. E i becchi li fanno divenir più pronti al coito, se s'ongeranno le loro narici, e la barba di unguento odorato. Così al contrario, legando le code loro nel mezzo, che si raffrena molto dall'ardetissima voglia del coito. Dice Absirto, che fa i maschi più ardeti al coito, se fregàdo la mano alla natura della cavalla, e fregàdola poi per la bocca, e

per le narici del cavallo. Dice Didimo, che fa molto gagliardi i montoni alla generatione, dandogli spello à mangiare l'herba poligono, laonde non solo essi, ma le restanti specie di pecore s'ecceitano al coito. Plinio dà à mangiar le cipolle alle pecore, per accrescergli voglia, e forza del coito, non men che fa la ruchetta all'huomo. Et all'asine, accioche doppo il coito non ributtino il seme fuori, doppo l'atto con buone bastonate il fanno correr per forza, spargendo acqua fresca ne' loro genitali. I quali rimedij, e molti altri simili ritroverai sparsamente descritti ne' libri di coloro, che hanno scritto historia degli animali.

*Come si possano generare cani fortissimi, e di altre virtù
per lo mischiamento con altri animali. Cap. VI.*

C Ominciare mo da' cani per non haver noi animal più domestico, e familiare e per esser pari di grandezza, e di tempo all'impregnatione, lussurioso, e sempre al coito apparecchiato, e che agevolissimamente si meschia con quelli della sua specie, con l'altrui, anzi da lui molto dissimile, mutando habito, e forma, & emendando in lui alcuni vitij, per guardia, e per le caccie, & à varij usi, e piaceri atto rendendolo, e primieramente, come generar si possa il

Cane indiano nato da' tigri fortissimo.

Questo come è chiamato da varij scrittori, mastino, robusto, guerriero, & hircano. Aristotele dice, che nasce dal cane, e dalla Tigre, e li chiamano indiani. E così in altro luogo nascer, dice, dal cane, e da una certa fiera senza dire il nome. Plinio vuole, che gli cani indiani si generino dalle tigri, e però quando è lor tempo del coito legano le cagne femine nelle selve, e che da' primi, e secondi parti dicono, che vengono troppo soverchiamente feroci, ma i terzi gli allevano. Eliano dalle scritture delle cose indiane ne cava l'istoria del can robusto, e la insegna. S'eleggono le cagne femine generosissime, così eccellenti d'investigar le fiere, con la sagacità dell'odorato, come ancora, che sieno velocissime al corso, e queste si portano in luoghi dove sogliono habitare le tigri, e condotte in quei luoghi, le attaccano à gli alberi, e poi si partono, nelle quali incontrandosi le tigri, se à caso si trovano non haver fatto caccia di altri animali, e si muojono di fame, le stracciano in mille pezzi, ma se per caso satij di cibo, & infiammati di libidine, si giongono con loro nel coito, da questo meschiamento con le tigri, e cani, non viene à nascere una tigre, ma imbastardendosi il seme, il figlio riferisce la forma della madre, diviene un cane, e questi cani nati di tigre, non si degnano di cacciar cervi, ò cinghiali, ma incontrarsi con Leone hanno somma vaghezza. Un' indiano di gran qualità mandò ad Alessandro Magno figlio di Filippo Re, alcuni di questi cani, de' quali s'è questa sperienza. Primieramente lo pose à caccia con un cervo, ma il cane disdegnandosi di tale inimico, non si moveva dal luogo, dove giaceva, e dopo postolo con un cignale; restò ancora immobile, come havea fatto col cervo, e dopo posto insieme con vn'orso, disprezzando medesimamente lui, come gli altri, si rattenne diazzuffarsi con lui, all'ultimo ci

po-

posero un Leone, il qual vedutolo, così tutto s'accese d'ira, come veramente e fusse comparuto in steccato un combattente disdegnoso, senza alcuna tardanza s'avventò addosso à lui, e tenendolo stretto gagliardissimamente, le stringeva la gola, e lo soffocava; all'horà quell'Indiano, che havea da mostrare al Re, quello spettacolo, e che molto ben conosceva la robustezza dell'animo di quel cane, e la sua costanza, prima li tagliò la coda, ma egli, per non rallentar punto i denti, che havea fissi nella gola del Leone, facilmente sostenne l'esserli tagliata la coda, dopò li spezzò una gamba, ma egli come havea da principio cominciato à stringergli la gola, per non rallentar punto il morso, non fe motivo alcuno, appresso gli tagliò il secondo piede, ma egli fe quel conto del piede, che havea fatto del primo, come quel piè suo statò non fusse, appresso li fe tagliare il terzo, & egli non per questo rallentò punto la bocca dal Leone, all'horà volse anchora tagliare il quarto, ma non per questo divenuto più debile, ne lasciò punto il Leone, ma con tutte le sue forze attendeva à fornir di uccidere il Leone, all'ultimo tagliatogli il capo, se ben' il corpo era separato dalla testa, i denti restorno così ficcati nella gola del Leone, dove prima gli havea attaccati, che pendeva la testa, dalla gola del Leone, e doppo morto andava quel capo spenzolato. Ma Alessandro sentendo non poco dolore della morte del cane, e stupefatto della grandezza, e virtù di quello, che havea dato tal saggio di se, e del vigor del suo animo, che havea più tosto voluto morire, che mancar di quella grandezza. Riguardando questo l'Indiano, gli donò quattro cani simili à quello, & egli con grato, e giocondo cuore ricevè dall'Indiano quel presente, & à colui che donato gli l'havea, donò tal presente, qual si conveniva al grandissimo animo di quel Re. Queste cose racconta anchor Files. Ma Diodoro Sicolo, e Strabone, dicono, quel Re, che fusse stato il Sofire, e che ne donò centocinquanta di quei cani ad Alessandro, i quali grandi, e robustissimi, e dicevano, che erano generati dal seme, delle tigri. La medesima historia si legge appresso Polluce. Ne è molto diverso da questo il cane Indiano descritto da Plutarco. Un certo cane Indiano (dice) il quale era il primo tra gli Indiani, e che havevano combattuto con Alessandro, essendo portato in un steccato, mentre gli furo portati innanzi, cervi, e cinghiali, & orsi, non facendo conto alcuno di loro, non si levò mai da dove giaceva. Ma come comparve ivi un Leone, subito risvegliandosi in un momento, cominciò à sparger l'arena con i piedi, giudicandolo degno suo competitore, e guerriero comparso contro lui. Plinio dice così. Andando nell'India Alessandro Magno, il Re di Albania gli donò un cane d'una smisurata grandezza, si alleggrò Alessandro di tanta grandezza, lo pose à combatter con orsi, con cinghiali, e con cervi, ma non per quelli si mosse punto il cane da dove dormiva. Ma quel Re di tanto generoso spirito non puote sopportar tanta grandezza, con tanta codardia, e ne restò non poco offeso, così comandò che fusse ammazzato. Andò la fama di tal fatto à quel Re donatore, e cene mandò un'altro, con dirgli, che non volesse veder la prova del valor di quel cane, con animali debboli, ma con Leoni, ovvero elefanti, e che non havea più di due, l'uno quello che havea ucciso, e l'altro quello, che mandato gli havea. Non tardò molto Alessandro à vederne

la

la prova, e posollo à combatter con un Leone, l'aperse in mille pezzi, e poi comandò fusse menato un elefante à guerreggiar con lui, ne mai d'altro spettacolo hebbe egli una allegrezza maggiore: perciò che se gli indirizzorno per tutto il corpo i velli, e poi con un horribil lattato, se rimbombar tutto quel luogo: & assaltando la bestia, di qua, e di là, con grandissimo artificio di guerra l'andava stracciando, e rivolgendo, quanto gli pareva necessario, e quando veniva assaltato da lui, l'andava strafuggendo quanto poteva, finche tantò lo fe girare, che, movendosele una vertigine, cascò in terra tremando, e scuotendosi in tutto à si gran peso.

Gratio ragionò anch'egli di tal Cane.

*Nella lor scrità bassa alle genti
Hircane, e'l seme anchor dentro le selve
Portano, à lor Venere istessa insegna
Come fra loro il matrimonio segna.
All' hora il fiero adultero diviene
Manfucto, e se di giunger con la tigre
Ardisce il cane, e di quel seme altiero
Ne resta al cane l'utero secondo.*

Il cane Leontomigo dal Leone.

Nel numero de' cani robusti, e cacciatori sono i Leontomigi detti. Dice Polluce. I cani Arcadici sono nati di cani, e di Leone, e si chiamano leontomiges in Greco. Queste cose medesime dice Celio. I cani Arcadici sono comendati molto da Oppiano, chiamandoli Tegeati, da Tegea castello di Arcadia, fassi anchora una meza fera il

Cane Toe forte, e veloce.

Aristotele dice, che il Teone hà ogni membro di dentro simile à quello del Lupo, un' animal essere così robusto, e gagliardo, che combatte con i Leoni, e con i cani, & esser velocissimo. Plinio dice, che sia di specie di Lupo, Hesichio simile al Lupo: Herodoto, che nasca in Africa, Solino lo chiama Lupo etiopico. Nenseo le tigri volgari le chiama Toi, & esser di varie specie, laonde i cani generati da Toi, dice che son forti, & atti alle caccie. Gratiano li chiama femiferi, poiche nascono di cane manfucto animale, e del Toe fera selvaggia.

*Questi il suo sangue dal Toe fera trahè,
Ch' altro can non si trova, che di lui
Habbia maggior valor dentro al suo petto
Nelle battaglie, e nelle caccie andaci.
Il Toe come d' à ciò chiara n' è fama,
Combatte col Leone, e spesso il vince,
Hor con l'astutie, hor con le forti braccia.*

Il cane del Lupo, e cane detto crocuta.

Plinio chiama i cani generati da cani, e lupo, crocuti, e che rompeno con li dèti tutte le cose, e dopò divorate le digeriscono tutte, che come i cani concepono delle tigri, questo medesimo i Francesi fanno con i lupi, il gregge de' quali ha per mae-

maestro, e per guida un cane. I cani si giungono con i lupi nel campo Cyrenense, dice Aristotele, e Polluce da lui, e crocuta chiamano quella fiera che è dal lupo, e dal can concerta. Afferma Galeno nel libro dell'uso delle parti, dal lupo maschio, e cane femina potersi concepire, e'l cane ricevere il suo seme, ritenerlo, e pur darlo a luce. Diodoro dice, quella mistura di fere, che gli Etiopi chiamano crocuta, vien dalla natura del lupo, e del cane giunte insieme. Quando Agostino Nipho andava cacciando, vn can seguiva ardentemente una lupa, & havendola giunta cominciò a lussuriare, lasciando la ferità, e l'odio della spetie per il gran desiderio di Venere. Alberto scrisse dal lupo, e dal cane generarsi un gran cane, detto mastino. In Roma io viddi un cane generato da un lupo, & in Napoli un cane generato da una lupa.

Ovidio.

E la Nape da un lupo concepta

E fra cani di Atteone

E da un fratel di Cipro il can Licisca.

Virgilio,

Lattando molto il can Licisca.

Il can Licisca dice Isidoro, che è il can nato da lupo, e dal cane; quando perforte si meschino fra loro. Celio dice chiamarsi chaonidi, sono alcuni che chiamano cani chaonidi quei, che sono nati dal chao, annoverato fra le specie de' lupi, e però così chiamati. Ma se vogliamo generarsi cani veloci, come i veltri, facciamo, che sieno concepti da fere veloci, meschiando il seme dell' uno, e dell' altro. Accioche

Cani Laconici veloci si possano generare dal cane, e dalla volpe

Dice Aristotele, e da lui Galeno, che quelli animali agevolmente si giungono insieme, che non sono molto distanti di natura, se ben sono di specie diversa, che sieno pari di grandezza, e siano pari del tempo di portar nel ventre, come ne' cani, e nelle volpi veramente accader suole. Dalla volpe, e dal cane nascono i cani Laconici, e i primi figli prodotti da l'una, e l'altra spetie: ma per processo di tempo da diversi, diversi ne provengono, al fin divengono di forma simili alla femina. Polluce dice, che i cani Laconici primieramente nacquero da' cani, e dalle volpi, e chiamarsi Alopecidi. L'Alopecide; cioè le cagne volpine, sono nate da' cani, e dalle volpi, la cui natura col processo di tempo vien confusa. Da Senofonte. E i cani da caccia li chiama Alopecidi. E veramente si trovano certi cani veloci, come i veltri, che hanno le teste acute verso il muso, e col muso ti rappresentano una Volpe. Hesichio, e Varino le chiamano Alopeci. Ma se desiamo sapere un

Cane veloce, e forte, come si generi.

Sono meschiati, e di due specie, i quali nascono da padre, e madre cani: ma di diverse spetie, come figlio d'un Molosso, e di un Laconico, come si legge appresso Aristotile, e ne vien' insieme veloce, e gagliardo, e vien da un padre cane, e dall'altro fera, come i nati da' lupi, e da' leoni, e simili animali. Qu' esto modo di meschiare i cani insieme, i cacciatori prima, per emendar' alcuni vitij

vitij ne' figli, che hanno à nascer tra loro, e per aggiungerli alcune virtù, appresso, per fargli più gagliardi per le caccie, e cacciarli innanzi à fiere maggiori, ò fargli più astuti, come i padri, e più ingegnosi. Per esser, che s'uniscano non solo le doti del corpo: ma quelle dell'animo anchora, e così è stato visto per esperienza. Ovidio parlando de' cani d'Atteone.

E del padre Cretese, e della madre

Labro, e Aglaode

Et Oppiano nel libro della caccia.

Ma à te se piacerà d'haver un cane

Di generoso padre, habbi pensiero

Che nella primavera lor congiunghi.

La primavera à Venere diletta.

E congiungi fra lor specie eccellenti

Di generosi cani, con gli Elei

Meschia quelli di Arcadia, e quei di Candia

Con gli Ungheri, e gli Traci con i Cari

Et i Laconi con i Tirreni cani

E giungi di Sarmatia un bello sposo

Con la moglie Spagnuola.

Come si produchino i Cani, che servono per piaceri.

Cap. VII.

PER esser il Cane tanto familiare all'huomo, e per conversar tanto domesticamente con lui, dimostreremo come possa farli assai piccino, e che giochi volentieri, come prima si possa generare, e poi come allevare. E primieramente.

I cagnuolini piccioli come si generino.

Erano anticamente in prezzo, e nelle delitie delle donne i cagnuoli, che nascono nell'Isola di Malta, sita nel seno Adriatico, non molto lontano da Ragusi, chiamati da Callimacho Mellitei. Come si possano generar così piccini, par che, l'insegni Aristotele nel libro de' problemi, dicendo. Perche nella specie de' gli animali si trovano alcuni piccioli, alcuni grandi di corpo? della qual dimanda si possono assegnar due ragioni, che può venir' ò per il poco alimento, ò per il picciolo luogo dove s'allevano, il che son molti, che li fanno dopo che sono nati, come quelli, che gli allevano rinchiusi nelle gabbie, perche ne avviene, che se ben'alcuni son piccini, hanno tutte le parti del suo corpo ristrette insieme, come i cagnuolini di Malta, e la ragion è, che come fa il luogo, quello istesso fa la natura. Scrive Ateneo, che à Sibariti erano in grandissimo preggio i cani di Malta, i quali così sono nella specie di cani, come sono i nani fra gli huomini. Questi s'hanno cari solo per piacere, e s'allevano pomposamente e non d'alcun' uso. Quelli, che s'eleggono à questo uso, s'eleggono picciolissimi, e che dopo,

che

che sonò già fatti grandi,ò di età complicita non avanzano la grandezza di un topo. Sia di corpo quadrato, di capo picciolo, di picciolo muso, di naso scacchiato, à quelli per questo effetto se gli spezza, quando sono nati di fresco, di orecchie lunghe, di gambe brevissime, di piedi stretti, di coda lunga, di collo lunghetto, e pelo, che cadano i peli infino alle braccia, e le restanti parti come fussero rase, bianco, e tutto di peli hirsuto, di peli molto lunghi. Questi dopo chiusi in gabbia gli darai poco cibo, e che giamai satolli si veggano, & havrai pensiero che si congiungano con gli altri anchora piccioli, accioche quelli che nascono, siano più piccioli. Così dice Hippocrate de' popoli Settentrionali, che da che sono bambini maneggiando i loro capi, & acciaccandoli li fanno lunghi, acciò quando siano di età, restino i capi di quella forma, e così dal seme di quei nati gli altri simili, viene à farcene la specie di loro. Ma se tu vuoi

che nasca un cane buffone

che giuochi volentieri, e che salti di quà, e di là, e che leggermente ladri, e che mordda senza offendere, e che si stenda le mani dinanzi stando dritto, e che buttando alcuna cosa, la vada à torre, e se la porti con la bocca, fallo conversar con le simie, e star con loro continuamente, che imparerà à far cose assai ridicole, e buffonesche, e se avverrà che si congiunga con loro, il can che nascerà da questi semi sarà il più atto di quanti cani si trovano à i giuochi, alle buffonerie, come sogliono i ciarimatori, che nel publico gli fan fare cose da bistrioni, e da buffoni. Saranno anchora molto acconci à far ciò quei cani, che nascono dalle volpi, come Alberto Magno ce lo insegna.

Come altrimenti possiamo emendare i vitij de' cani.

Cap. VIII.

Possiamo anchora con altro modo emendare i vitij de' cani, & inducervi nuovi habiti, ò virtù, cioè con gli alimenti, che spesso habbiamo insegnato altrove, che i costumi si apprendono con il latte. Per far dunque i

Cani robusti, e veloci

Ce lo insegna Columella. Quando vogliamo conservare i generosi costumi in un cane, bisogna, che noi li diamo à lattare ad altri cani, perche sempre il latte, e lo spirito delle matri suole accrescere, e grandezza, e forza di corpo, e maggior spirito. Oppiano vuole, che i cani, che hanno à servir per la caccia, non si diano à lattare à cani domestici, nè à capre, ò pecore, perche vengono e deboli, e pigri, ma à cervi, ò leonelle mansuete, e domestiche, ovvero à capre selvaggie, ò lupe, che così verranno e robusti, e veloci. E dice così.

Ma se tu havrai desia, che sieno i tuoi

Cani ben allevati, non darai

Quelli, che sugon fuor dalle mammelle

Il latte delle pecore, ò di capre,

Che di preggio verun verranno, e pigri,

*Ma succhi il latte di veloce cerva,
O di Leonessa mansueta, ò Lupa,
O di selvaggie Capre, e all'hor robusti
E leggieri verranno simili a quelli,
Da quai succhiato havranno il primo latte.*

Queste medesime cose dice Eliano. Se tu desij allevare bene i cagnuoli, guardati dargli latte di capre, di pecore, ò di can domestici. perche verranno poi deboli, e poltroni: ma habbi cura che succhino latte di cerva, ò di Leonessa mansueta, ò di damme, ò di lupe, che così havrai i cani, e veloci, e robusti, che quando si ricorderanno che sono stati nudriti da simili animali, terranno à vergogna non esser così veloci, e robusti, come quelli, da quai hanno succhiato il latte. Polluce vuole, che a' cagnuoli si debba dar in cibo il latte materno, dopo sangue di animali, che havran preso i cani, accioche si assuefacino pian piano à viver di pasto di caccia. Etesio Gnindio, ne' libri che scrisse delle cose dell'India dice, che i popoli Cinamolghi, allevano i cani con il latte di bue, i quali posti à combattere con i buoi indiani, che sono ferocissimi, e gagliardi l'abbattono, e gli ammazzano. E l'istessi Cinamolghi premono il latte di cani, e se lo bevono, come noi beviamo il latte delle pecore, ò delle capre, e questo l'habbiamo da Eliano. E Solino scrive, che perciò i Cinamolghi di Etiopia hanno le bocche uscite fuori, & il naso acuto, come i cani. Havremo anchora col medesimo modo come si possa

Far un'Asino nobile

Se subito, che sarà nato un'asino, sarà tolto sotto la madre, e sarà sottoposto alle mammelle di una cavalla ingannandola in qualche modo all'oscuro, togliendole il figlio suo, che così si potrà all'oscuro ingannar agevolmente, lo nodrirà come se fusse da lei nato, e se continuerà per dieci giorni dargli del suo latte, lo continuerà per sempre, così verrà l'asino, e più grande, & in tutte le cose assai migliore dell'ordinario.

Come si possano produrre diverse specie di Muli.

Cap. IX.

Qui tratteremo delle mescolanze degli asini, e de' cavalli, e di altri animali, quali se ben sono notissime à molti, ci aggiungeremo molte cose da noi, che forse non dispiaceranno a' lettori. Dice Eliano da Democrito, che le mule non sono opra di natura: ma un'adulterio inventato dall'huomo, & un furto, e che à caso un'asino di Media facendo forza ad una cavalla, & à caso rendendola gravida, gli huomini poi fatti discepoli da quella violenza, l'hanno ridotto in usanza. Appresso i popoli Veneti città di Passagonia dicono, che fù primieramente inventata la mescolanza della cavalla, e dell'asino, e fattone la generazione, come si scrive dal Scholiaste di Homero. Ma ne' libri del Genesi si trova, che Anna suocera di Esau, mentre pascolava gli asini di suo padre nel deserto, vi trovò i muli. Ma il

Mulo

Mulo si fa della Cavalla, e dell'Asino.

I Muli non hanno specie separata da per loro, ma sono inestati di due specie, come dice Varrone: laonde chi vuol far un mulo di gran corpo, e gagliardo: ma non veloce, bisogna che habbi una cavalla di gran corpo, & ossa sode, e gagliarde. Ma cerca l'

Hiuno dal Cavallo, e dall'Asino.

Bisogna trovar un'asino di gran corpo, e di membra gagliarde, e patientissima alla fatica, e che sia di corpo non solo proportionata à far generatione, ma di buon intendimento: perche il figlio se ben tirerà il nome dal padre, che si chiamano hinni, faranno per tutto simili alla madre, havrà la giuba, e la coda, simile all'asino, ma l'orecchie sono di cavalli: di corpo minor del mulo, non stimano il freno, non basta torgli la tardità. Ma più eccellenti di tutti sono i

Muli veloci dalla cavalla e dall'asino selvaggio.

Fra le bestie nò si trova migliore e di animo, e di bellezza, di quella, che nascerà dall'asino selvaggio, e se ben' il figlio di questo si assomigliarà alquanto all'asino, e non però indomito, dirò al servire come le cose selvaggie, di corpo magro, che rappresenta tutta la statura del padre. Questi si genera dall'asino selvaggio domesticato, e mansuefatto, e da una cavalla, nascono da loro le mule velocissime, nel corso, con i piedi molto duri: ma di corpo magro, di animo generoso, ma indomito. Ma di questa generatione sono meglio i nipoti, che i figli, perche quando il figlio della cavalla, e dell'asino selvaggio si congiunge di nuovo con la cavalla, à poco à poco domesticandosi tanta selvaggiezza, i figli, che ne nasceranno poi riferiranno la forma del padre, e la modestia, e la velocità, e la fortezza dell'avo, come ne insegnò Columella. Questi forse son quei muli, che dice Aristotele, che siano particolari della Soria, eccellenti nella velocità, e non sterili, i quali hanno solo il nome commune degli altri per la somiglianza della forma: ma han ricevuto il nome di Cittadini, come asini selvaggi. Ma non è così usitata, e familiare la specie di

Muli fortissimi dal Toro, e dall'Asino.

Perche se ne ritrova anchora la quarta specie, la qual come dicono, si trova in Gratianopoli, e con nome Francese si chiama Giumar. Gesnero scrive haver' inteso da huomini degni di fede, esser stato visto un cavallo alle falde del monte Spelungo in Rhetia, generato da un Toro, e da una cavalla. Noi ne havemo visti alcuni in Ferrara, ch'eran di forma di mulo, ma il capo di vitello, e ne' luoghi delle corna vi erano duo monticelli, d'una ferocità indomabile, e da non straccarsi mai, di color nero, di occhi di toro, del qual spettacolo mi compiacqui oltra modo. Hò inteso per essere molto volgati in alcuni paesi della Francia, se ben passando per la Francia non ne habbia alcun visto.



Come si meschino fra loro le Capre, e le Pecore.

Cap. X.

PER accomodar alcuni vitij nel montone, e riporvi alcune parti in lui più nobili, ò meschiandoli con i ferì, e selvaggi, ovvero con simili, e non troppo lontani dalla sua specie, sodisfaremo à noi stessi. La più vicina specie alla capra è la pecora, meschiando dunque

La Capra, e'l Montone generano il musmo.

Si trova in Ispagna, e massime in Corfica una specie di Musmoni, non molto dissimile dalle pecore, come scrive Plinio, con vello di capra, più propinquo al vello della pecora, e i figli di questi, e delle pecore gli antichi chiamarono umbri. Strabone Musmi, Alberto Magno Musmi, che nascono dalla capra, e dal montone. In Rhetia confederati con gli altri Svizzeri nelle alpe, intendo che vi nascano alcune capre, che da dietro son capre, e dinanzi pecore, over montoni, ma che non possono vivere, e per ogni leggiera cosa muore il parto. Perche i montoni quando invecchiano, divengono più gagliardi, e più lussuriosi, & alcune volte cavalcano le capre. Dalle pecore, e da' montoni selvaggi, congiungendosi insieme, fanno il parto, che ritiene il colore del padre, e quello dura per tutte le generationi, e per i loro nepoti, e la lana ne' primi figli hirsuta, ma ne' nepoti, e ne gli altri diviene molle. Ma al contrario il

Ciniro si produce dalla pecora, e dal becco.

Il medesimo Alberto dice, che il figlio della pecora, e del becco chiamasi Ciniro. Ma veramente è stato ritrovato un lodevole adulterio far un

Parto d'una capra selvaggia, & una domestica.

Scrivono gli Autori, che qualsivoglia specie di animale selvaggio, che sia, domesticandosi con le mansuete, congiungendosi insieme, che col tempo viene à domesticarsi quella fiera, e diviene domestica. Addurrò qui un' esempio di Columella, nella Provincia di Cadde, vicino all' Africa, vi sono certi montoni selvaggi di colore assai maraviglioso, e se donano in presenti, come simili bestie, Marco Columella, Zio di Giulio Columella, havendone comprati alcuni, li trasportò ne' suoi campi, e domesticatoli li fece coprir le pecore, queste primieramente produssero i figli hirsuti, ma del color del padre, e questi fatti cavalcar pecore di Taranto, fero i montoni poi di lana più delicata, onde dalla concectione di questi due, ritennero la mollezza della lana materna, & il colore de' loro avi. Il medesimo habbiamo esperimentato nel porco, perche

L'ibride nascer dal porco selvaggio, e domestico

Veggiamo, percioche il porco selvaggio è infiammato di libidine, & arde, e brucia dell'ardor del coito, e se la femina cerca sfuggire quella sua ardentissima libidine, ò la cavalca per forza, ò non potendo altrimenti, la butta in terra, & ammazza, e se alcuno de' porci selvaggi si domestica, diceci che non concepe, e come l'ocche, i cignali, & i cervi, i quali nudriti da picciol fra noi, non concepono,

ma

ma di tutti solo il porco selvaggio con lunghezza di tempo si accoppia poi col domestico, e quelli, che nascono da questi si chiamano ibridi, cioè meziferi. Il nome per composto da ibrin, che chiamano coloro per ingiuriargli, che nascono di adulterio, cioè bastardi.

Dal mischiamento di diversi animali, esserne generati varj animali. Cap. XI.

DA diversi animali differenti di specie, narremo hor qui le mescolanze, e poi di quelli già generati, ne andremo esperimentando dell'altre, acciochea costituino una specie desiderata, e de parti, chi riterrà più del padre, e chi della madre, considereremo, acciò possiam produrre un'animale quale desideriamo. Primieramente.

Dal Pardo, e Leone generare un Leopardo.

Dal Leone, e dal pardo, ne nasce il leopardo. Dicesi, che la Leonessa è ardentissima del coito, & il leone per il contrario, non è troppo amico del coito, per esser di temperamento soverchiamente caldo, e perciò la Leonessa introduce nel suo letto il pardo, e quando poi viene il tempo del partorire, fugge ne' monti, dove sogliono convertir i pardi, perche i figli che partoriscono sono di pelle macchiate, e però quelli nodriscono nelle densissime, e remotissime selve, fingendo allontanarsi da' mariti, con iscusà della caccia, perche se per caso si accorgono i Leoni di quei figli, l'uccidono, e li stracciano in mille parti, come figli bastardi, e falsi. Da Filostrato. Ne' luoghi selvaggi d'Hircania non si ritrovano i Pardi, il secondo genere delle pantere, assai conosciuti, ne sene deve parlar molto come padri bastardi di pardi, e delle Leonesse, e generano Leoni; ma ignobili. Dice Solino. Dall'adulterio del pardo, e della leonessa nasce il Leopardo, e fa vn'altra specie da loro Terza. Isidoro: quei Leoni che fanno i pardi, sono senza giubba. Plinio, e Solino, e che il Leone dall'odore del pardo, conosce che la Leonessa have adulterato, onde con tutta la sua forza s'erge al castigo, e per questo, ò si bagna nel fiume, ò caminando insieme si dilunga da lui, ma se la Leonessa concepisce dal Pardo, e del suo corpo genera un simile à se, ma di animo assai dissimile, così la pantera se concepirà dal Leone, e genererà un parto macchiato, talche due sono le specie del Leopardo, come il mulo, l'uno dalla cavalla, e dall'asino, l'altro dall'asina, e dal cavallo, perche tutti gli animali nati di due specie par che più piglian della madre, che del padre principalmente quanto alla grandezza del corpo, e forma. Claudiano.

Corrono i pardi à lavarsi nell' onde

Del fiume, nati di due varj semi,

Quando la Leonessa ha il Pardo messo

Nel letto del marito, e'l parto mostra

La madre il dorso, e con le macchie il padre

Hiena, e Leonessa producono la crociata.

Ha-

Havemo detto la Leonessa esser molto stimolata dalla lussuria, & usar coito con diversi animali. Dice Plinio, che la Leonessa di Etiopia congiungendosi con la Hiena, partorisce la crocuta, e Solino da esso. La Pantera ancora è un animale lussuriosissimo, che si congiunge con animali diversi. Onde

*Dal Lupo, e Pantera, si genera il Licopantera,
Overo Zoe.*

La pantera à tempo della lussuria grida, e parla molto, & alle sue corrono molti animali della sua specie, e di diverse, e spesse volte accade, che i Lupi si meschiano con le pantere, ne gli congiungimenti venerei, onde ne nasce il Zoe, e con la varietà della pelle dimostra la madre, e con l'aspetto il padre, etiene la sua forma, e somiglianza. Oppiano disse, che dalla Pantera, e dal Lupo nascesse il Zoe, e non esser animal della sua specie.

*Meschiansi i Lupi spesse volte insieme
Con le fiere pantere. e di lor pario
Ne nasce il Zoe, che porta il color doppio
Che con la pelle la sua madre mostra,
E la forma del padre col suo capo.*

Dal Lupo, & Hiena nascere il Thoe.

Da un'altra mistura anchora di animali del Lupo, e della Hiena, come scrive Hesichio, e Varino, ne nasce un animal detto da' Greci Thoe. Lo scholiaste di Homero dice simile all'Hiena, la quale altri chiamano chaos. Plinio. I giochi di Pompeo Magno, primieramente mostraro il chaos, da' Francesi detto rasio, di forma di Lupo, con le macchie di Pardo. Ma da' Greci è scritto un'altro mirabile adulterio.

*Dal Porco, e Camela, nasce il Camelo
Battriano.*

Scriva Didimo nelle Geoponiche Greche, nascere il Camelo Battriano in quei monti, che sono nell'India, il qual concepe dal Porco quando vanno pascendo insieme, nasce dal porco mascolo, e dal Camelo femina, e che hà sopra le spalle due monticelli. Ma si come dalle cavalle, e da gli asini, il mulo porta più fembianza del padre, così il camelo nasce dal seme de' porci, come indicio di virtù, di forza, e di pelo assai denso, ne cade così agevolmente nel luto come il camelo, ma da se stesso per la forza risorge, e porta il doppio del peso che portan gli altri. E chiamano meritamente Battriano, perche la primiera volta nacquerò in Battrò.

Varie missioni dell' huomo, e delle fere. Cap. XII.

MI vergogno veramente, mi vergogno dico di scrivere, che l'huomo principe di tutti gli animali si sia mescolato con le fere, e che si vedessero i parti di meza fera, e mezo huomo, e quelli dir si possono più che ferini, più che bestiali, noi à bestemiare, la così brutta memoria di cotali, e discacciarla dal mondo ne racconteremo alcuni essempli. Nega Plutarco che le bestie possano innamorarsi d'ani-

d'animali di un'altra specie, e che solo l'huomo impazzisce per sì nefandi piaceri, che molti sieno, che non si vergognino giungerli con le cavalle, con le capre, & altri simili animali nefandissimamente. E l'huomo lussuriosissimo fra tutti gli animali, & in ogni momento di tempo sempre apparecchiato à lussuriare, e perche s'accorda con molti animali, col tempo dal portare in ventre, le quali cose si ricercano à far questi così fatti mostrifici, e semiseri parti, e se ben scrivemo cose da non scriversi, le scriveremo pure, che da così infelice abbracciamenti s'apre l'ingegno ad investigar l'altre più meravigliose opre della natura. Scrive Plutarco nel convito de' sapienti in casa di Periandro essere stato portato da un Pastore.

Da una cavalla, & hanno nato un bambino.

Di cui il capo, il collo le mani esser di huomo, le restanti parti di cavalli, il pinger d'huomo, havendo questo mirato Zalere haver detto à Periandro, che quella non gli pareva cosa così prodigiosa, e mandata da' dei così portentosa, dimostrando, che haveano da suscitarsi molte inimicitie, e molte seditioni, come giudicava Diocle, ma esser cosa naturale, e però consigliarlo, che non tenga governatori di cavalle, che non habbino moglie. Il medesimo disse ne' paralelli, per autorità di Agefilao, nel terzo libro delle cose d'Italia essere stato un Fulvio Stella, che odiando infinitamente le donne, si converse ad amar una cavalla, dalla quale ne nacque una donna assai bella, & à tempo chiamata Hippona. Et il medesimo Plutarco narra.

Da un'huomo, & un'asina generata una donzella.

Aristone Aristonimo di Efeso figlio di Dimostrato, havendo molto in odio il sesso delle donne, se congiunse con un'asina, la qual al suo tempo partorì una giovanella bellissima, chiamata Onosceli, e questo dice haverlo letto in Aristotele, nel libro delle cose mirabili, al secondo. Ma ciò par impossibile à Galeno, & alla natura istessa, per farsi la missione, che possa portar figli à luce di animali poco differenti fra loro, ne perche si facci il coito dell'huomo con una cavalla, la matrice riceverà lo sperma, per bisognarvi più lungo instrumento per giungere in quelle parti, e si per caso fusse più lungo del dovere, corromperà il seme over all' hora, ovvero non molto dopo, e quantunque fatto il coito appreso il seme, e si facesse il parto perfetto, di che sorti di mangiare si nudrirà questo parto; Ma à me se non mi par impossibile, mi par difficile, non essere stati gli huomini di una medesima complessione, & esser possibile trovarsi alcuni huomini se sieno alquanto simili alla complessione di cavallo, e son huomini anchora di lunga verga, atta à poter giungere à gli interni luoghi della matrice, e sono anchora fra le cavalle, alcune così piccine, che habbiano breve il collo della matrice, e forse in quel punto ajutati da qualche celeste influenza quci semi concepissero, e conducessero il parto al suo giusto tempo. Ma perche queste cose, rare volte si congiungono insieme, e però rare volte questi parti si veggono. Eliano narra un'altra historia.

Dall'huomo, e la capra nasce un parto semiser.

E questo essere accaduto in Sibari, un certo giovanetto pastore chiamato Cachis,

chris, il quale essendo innamoratissimo di una capra, come la più bella di tutto il suo gregge, si meschiava con quella, teneva quella in luogo d'una sua carissima innamorata, le faceva presenti, cioè di edera, e gionchi odorati, accioche quando la baciasse gli odorasse il fiato, e la bocca, e le faceva il letto di herbe tenere, e molli, accioche dormisse più suavemente, di che accorgendosi il becco, marito di quella capra, prese il tempo, che il caprare dormisse, e vedendolo ben dormire con le corne le ruppe la testa, e l'uccise. La capra al suo tempo partorì un bel bambino, che havea le gambe solo di capra, e la faccia di huomo. Scrive il medesimo.

Le donne giungerfi con i becchi, e con i cinocefali.

E godere delli abbracciamenti di Venere, i quali animali sono così libidinosi, che infiammati di libidine, assaltino le vergini, e gli usino forza. Scrive Herodoto nel secondo Libro, un becco haver cavalcato una donna in publico, il che fu nel cospetto de gli huomini. Strabone scrive sopra Sebenico, e Farnico, ne' luoghi mediterranei è l'isola Xoïs, & è Città nella Provincia Sebenitica, & Herboboli, e Mendes, dove s'adora Pan, e'l becco animale, (e come Pindaro scrive in luogo di Capre) cavalcano le donne.

Là dove stende il Nil l'ultimo corno,

Pascon greggi de' capri, ove le Donne,

Giungonfi insieme co' lasciati becchi.

Et Eliano scrive nell'India esservi alcune Scimie rosse, le quali non portano nelle Città, che sono tanto lussuose, che cavalchino le Donne di casa, e quando i mariti se ne accorgono, come loro adulteri le ammazzano. Si giunge anchora.

L'huomo con varie fere.

Come Plinio scrive, che nell'Indie sono huomini, che si giungono con le fiere, & indi nascerne meschiati parti, e semiferi.

Dalle varie mescolanze de gli uccelli poterfi generare nuove specie. Cap. XIII.

PRima che venghiamo alle mescolanze, che fanno fra loro gli animali uccelli, ricorderemo alcuni ricordi, accioche la detta mescolanza si facci più agevolmente, e se ne accaderà in loro alcuni vitij, che sieno più atti alle nostre comodità, lo possiamo far senza tanti fastidij. Dicemmo di sopra secondo il parer d'Aristotele, che quelli animali che vogliamo accoppiare insieme, sieno di grandezza eguale, pari nel tempo del portare, del covar dell'uovo, ed i color simili fra loro, e fra tutti sieno di caldissima lussuria, accioche spronati da quella, si giungano con le specie diverse da loro. Se i cacciatori vogliono generare sparvieri, e galli, più audaci del solito, ovvero altri uccelli, bisogna ritrovar i maschi gagliardi, combattenti, forti, e robusti, accioche simili a loro produchino i maschi, ne con minor diligenza debba ricercar le madri, perche sel'uno, o l'altra, sola sia generosa, e l'altro nò, il figlio nato di loro porterà seco la paura, e la poca forza.

forza del padre più tosto, che la generosità della madre. Come haverai eletto i genitori eccellenti, prima che li gioghi insieme, fa che s'accompagnino nella domestica sua casa, e primieramente facciano fra loro qualche amicitia, o compagnia, il che avverrà agevolmente con l'habitar insieme, e col farli mangiare insieme. Faccia dunque una cassetta di dieci piedi lunga, e larga, più, o poco meno, in quella tutte le fenestre mirino l'Austro, e di sopra non vi manchi molto lume, nel mezzo vi sia una crate, che divida una parte dall'altra, lasciando nel mezzo una fenestrina tanto picciola, quanto solo basti a stendervi il capo. E mangiar dentro l'altra parte, e dall'una parte stia la femina, la qual vogliamo far concepire, e dall'altra il maschio forastiero, il quale vogliamo domesticare. Dunque nel principio della primavera, quando tutti gli animali ardon di lussuria habbi uccelli di esperimentata fecondità, e sforzati haver il maschio il più, che si può di piuma simile alla femina, accioche più presto facciano fratellanza, e matrimonio. Questi per alcuni giorni fa che habbino comune la mensa, ma nel dar il cibo al maschio forastiero, accioche habbi a favore di mangiar con la moglie, e gliene habbia alcun obbligo, fa che ponga il collo in quella fenestrina, e beva nell'appartamento della moglie, e con quest'arte, comincerà ad assuefarsi con la conversatione della moglie, e lasciarsi d'esserle fastidioso, e nemico, che come trovandosi carcerato, non temerà di farle ingiuria, che così non facendo, sarà così feroce al principio, che non perdonerà a niuno, se può, che lo sparta con l'unghie, e con la bocca. Ma doppo alcuni giorni, come per la lunga domestichezza, & albergo comune sarà divenuto più mansueti, la moglie, che par che sia fatta più domestica, e che più le par che le piaccia, si ponga nel suo appartamento, e se le dia cibo più abbondevole. E perche accade spello, che ammazzi la prima che se le intromette, accioche colui, che cerca far la missione, non si disperdi dell'accoppiamento, vi poni dell'altre, come conoscerà, che l'haverà cavalcata, e fatta grvida, procura il divorzio, e vi si introduca una nuova puttana, la qual vuoi, che tratti poi da moglie, queste moglie, le pascerei benissimo, accioche facciano copiosamente dell'uova, e le sarai covar da loro, o le darai a covar ad altre. Così faranno i figli, che non saranno alieni dal padre. Dopo che l'uova saranno animate, & aperte, i figli fa che sieno allevati separatamente da gli altri polcini. Così le femine che saranno generate da questi parti, quando l'introdutrai a lor padre, col primo, o secondo parto almeno, havrai la generatione giustissima al padre.

Delle varie mescolanze delle Galline, con altri uccelli.

Cap. XIV.

Cominceremo dalle Galline, la cura delle quali è molto solenne, per essere uccelli domestici, e l'habbiamo sempre dinanzi gli occhi, e ne fanno comodo, e guadagno da non disprezzarsi, se noi, le generaremo, e l'allevaremo in varie forme. I Galli sono lussoriosissimi, e non solo quando veggono le femine

I

butta-

buttano il seme, ma anchora quando odono le voci loro, laonde noi per togli tanta lussuria gli castriamo; lussuriano in ogni tempo, ne come gli altri animali in tempi costituiti, e così partoriscono. Quelle chiamano Galline generose, che prima comincino à covare partoriscono sessanta uova, ci sono molte di quelle domestiche, che partoriscono due volte il giorno, e ce ne sono anchora di quelle, che partoriscono tanto, che si muojono partorendo. Diremo primieramente.

Come si meschino le Galline, con le Pernici.

Le Pernici anchora godono di lussuriar molto, & essercitano Venere, e si meschiano con altre di varie specie anchora lussoriosissime, impregnano, e partoriscono come anchor fanno le Galline, laonde da loro ne nascono i comuni figli, ma col tempo poi da diversi, nascono diverse, e finalmente allottanandosi da' primi progenitori s'assomigliano per lo più alla femina, come habbiamo da Aristotele. Et i Galli selvaggi sono assai più lussuriosi de' domestici, e nel far del giorno cavalcano le galline, ma le femine non prima che sia fatto ben giorno. Come scrive Atenco da Eliano, e Teofrasto, e però di loro ci possiamo servir con più comodità per voler meschiargli con le Pernici, nel medesimo modo fassi.

Per mischiar le Galline con Fagiani.

Perche i Fagiani similmente come le Galline aprono l'uova al vigesimoprimo giorno, come dice Fiorentino. E se non agguagliano gli altri vecchi d'intemperata lussuria, al tempo del coito elle molto volentieri conversano con le moglie, e si domesticano, massimamente se saranno picciole, come essi sono, che più agevolmente si domesticano, e si giungono con le Galline, perche quando è preso di fresco, non solamente non la perdona alle galline, ma col Pavone anchora s'attacca à battaglia, e spesso la sbrana con la bocca. Non mancano chi facendogli cavalcare, e nascere, e nodrire non facciano gran guadagno con i Fagiani, e se però molti vi sono, i quali lo fanno per commodo, e per loro piacere, come nella Corte del Duca di Ferrara habbiamo visto, dove in luogo separato si nodrivano una gran quantità di Fagiani, e di Galline insieme domesticati. Il che non era anchora incognito alli antichi, percioche appresso Athenaeo Polemeo dice. I Fagiani non solo si mandavano à tor da Media, ma le Galline di villa, partorendo l'uova concepite dal Fagiano maschio, ce ne davano gran quantità. Primieramente bisogna haver uno Fagiano maschio, e con quella diligenza, che già prima habbiamo narrata, bisogna domesticar con le Galline, dopo cerca di quelle Galline di varii colori, che si assomigliano alle Fagiane femine, e possi ingannare i maschi sotto quella falsa sembianza, rinchiudegli insieme accioche al tempo di primavera cavalchi le galline, e così n'haverai l'uova macchiate di pùti neri: ma più grandi, e più belle. Come l'uova saranno aperte, si nodriscono con la polenta, e di quella specie triangolar di fromento, che volgarmente si chiama fagonitico, mischiato con frondi di appio tagliate minutamente, che di quelle molto si diletta di mangiare, e crescono molto con quelle. Si fa anchora.

Dalla gallina, e dal colombo, un polcino meschiato.

Sia

Sia la colóba giovane, perche in quella età hà servente la voglia del lussuria-
re, & il seme l'avanza molto, che quando invecchiano, sono inutili al coito, le
Colombe d'ogni stagion dell'anno usano il coito, e partoriscono, così d'estate,
come d'inverno. Io havea in casa mia un Colombo senza moglie, & una Gallina
vedova, era il Colombo di grandissimo corpo, e lussoriosissimo, e la Gallina di
corpo picciolo, come nana, conversavano insieme, laonde nella primavera avvè-
ne che il Colombo cavalcò la Gallina, la qual al suo tempo partorì l'uova, e co-
vate da lei s'aprirono al suo tempo, e mi fé il pollo meschiato dell'uno, e dell'al-
tro, che haveva i membri del padre, e della madre. La grandezza del corpo, e
della testa, & il rostro era di Colombo, i piedi di Gallina, di piuma bianchissima,
e crespa, i piedi coperti di penne, e come il Colombo anchor dava voci, il che
mi era di non poco piacere, e diletto: ne mai quasi stava in terra, ma sempre, ò
sopra un letto, ovvero nel seno delle donne, che anche volentieri ce lo tenevano.
Ma parmi, che

Il Gallopavone sia composto di Gallo, e di Pavone.

Chiamo Gallopavone, cioè gallina d'India, chiamato così da' Scrittori, perche
par che sia composto dall'uno, e dall'altro, e nato da loro, se ben par che habbi
più del pavone, che del gallo. Ha la grandezza del pavone, e'l corpo, la vista del
Gallo, sopra la testa; e quella di sotto la barba, have parimente comune col Pa-
vone la voce, il spiegar la coda, e la varietà de' colori, il sapor della carne
composti dell'uno, e dell'altro, e però non è molto differente la mescolanza dell'una,
e dell'altra specie, le quali essendo domesticate insieme in casa la Gallina d' In-
dia, e'l Pavone maschio congiungendosi insieme, ne sono nati i Pavoni i più bel-
li, che potessero immaginarsi, havean le penne splendenti di bellissimo colore, i
quali di nuovo meschiandosi con i Pavoni, i parti poi quasi tutti divennero di
Pavone. Il medesimo potrai far de gli altri.

Come si possano generare i Sparvieri di varie proprietà.

Cap. XV.

DE' Sparvieri addurremo alcune historie delle loro mescolanze, con gli esem-
pi de' quali da te stesso potrai immaginarne dell'altre, emendaremo in loro
alcuni vitij, e v'indurremo nuovi habiti da varij loro genitori. E primieramen-
te come può l'uccello generarsi

Tecrono dallo Sparvieri, e dall'Aquila.

Gli Sparvieri sono infiammatissimi di libidine, e si meschiano anchora con quel-
li della specie diversa, come dice Aristotele, si congiungono con l'Aquile, e fan-
no l'Aquile bastarde. L'Aquile anchora sono lussoriosissime, e se in tutte le spe-
cie de gli animali le femine non sempre nel coito sono obbedienti al marito,
l'Aquile mai recusano, percioche se ben trenta volte sieno state cavalcate da' ma-
schi, se pur a' maschi gliene venisse voglia usar di nuovo con loro il coito, non
per questo lo recusano mai. Eliano nella specie dell'Aquile chiama i Sparvieri ba-

Hardi Teocroni. Oppiano nelli Iſſeutici lo chiama uccello baſtardo, il qual ſi nato dal padre Sparviero, dalla madre Aquila. E una ſpecie di ſparviero luſſorioſiſſimo, che nel tempo della primavera per il ſoverchio coito, coſi debole diviene, che perduta ogni forza, divien ſoggetto da burla à tutti gli uccelli, che tutti lo mordono, coſi poi venendo l'eſtate, e ricuperate le forze piglia vendetta di tutti quelli uccelli, che quanti ne può giungere tutti li divora. Sentendo la voce dell'Aquila ſubito vola, e ſi meſchia con quella, quella poi le uova che hà conceputo di ſeme coſi ignobile, ſi ſdegna di covarle, & accioche non ſe ne accorga l'Aquila ſuo marito, vola lontano da lui, perche egl'i ſ'accorge che ſia ſtata adulterata, ſe ne vendica in ogni modo, e le ſcacciano poi. Queſte poi nate di adulterio chiamano Aquile marine. Si fa anchora.

Mefcolanza dello Sparviero, Falcone, Aſtore, e Niſo.

Nel ſolamente i Falconi ſi meſchiano fra loro, ma con gli Aſtori, Sparvieri, Niſi, ſpecie d'Aquile, e con altre ſpecie di uccelli rapaci commettono adulterio, laonde ne naſcono diverſiſſime ſpecie di Sparvieri. Oltre à ciò con Falconi peregrini, percioche i peregrini da' padri ſubito ſono cacciati fuori, e facilmeſe ſi ſpartono fra loro per far preda, e per ira anchora, e quando fra la ſpecie non ſi trovano le mogli, ſubito ſi rivoltano à quella ſpecie, la qual ritrovano più ſimile à loro, e tutto ciò nel tempo della primavera. Laonde quelli, che naſcono di parenti nobili, agevolmente per arte divengono migliori, più che gli ignobili. Ne diſſimilmente.

Da varie Aquile naſcono gli Halitei, Oſſifragi, & Avoltori.

Plinio parlando de' gli Halitei, dice coſi, gli Halitei nò hanno la loro ſpecie, ma naſcono dal coito di diverſe Aquile, e quello, che naſcono da loro, hanno la loro generatione ne' gli Oſſifragi, da' quali ne naſcono gli Avoltoi minori, e da quelli i grandi, li quali non degenerano, che tolſe da Ariſtotele nel libro delle coſe mirabili. Oppiano dice, che la ſpecie dell'Aquile terreſtri è baſtarda, e però dalli padri, e madri caccianſi da' nidi, e dopò per pietà nodriti da altre ſpecie di animali, coſi diſprezzando la terra abbracciano un cibo marittimo.

Della meſcolanza de' Peſci. Cap. XVI.

SE diverſe ſpecie di Peſci ſi meſcolino fra loro nò, difficilmente ſi potrebbe conoſcer dall'huomo, per vivere i Peſci ſotto l'acqua, l'attione de' quali non ſi ponno oſſervare, e principalmente quelli, che accadono contro l'ordine di natura. Ma ſe tu conſidererai quello, che habbiamo detto di ſopra, facilmente ſodisfarai à te ſteſſo, cioè quelli che ſono luſſurioſiſſimi, che portino egual tempo nel ventre, coſi la grandezza, e le reſtanti coſe. Oltre à ciò dice Ariſtotele, nel libro de' gli animali. I ſemi di diverſi peſci non ſi meſchiano inſieme, nè mai è ſtato oſſervato, che diverſe ſpecie di Peſci ſi congiungano inſieme, eccetto, che

Lo Squadro, e la Raja generano il Squadroaja.

Dall'

Dall'uno, e l'altro è fatto il nome Greco Rinobatos. Dal quale Plinio. Diverse specie di Pesci non si giungono insieme, fuor che lo Squadro, e la Raja, dal qual nasce poi un Pesce, che nella parte dinanzi si rassomiglia alla Raja, e però ritiene il nome appresso i Greci composto dell' uno, e dell'altro Squadroraja, e fuor di questo in niuna altra parte si legge altra parola di questo pesce Squadroraja, ovvero da altro autore, che habbi tolto da lui. Teodoro Gaza Rinobato interpreta, Squadroraja, e se alcuno non lo volesse credere, lo potrà andar à leggere, ma io l'hò visto questo pesce Rinobato per diligentia di Simone Portio Napolitano Filosofo dottissimo, che scrisse anch'egli de' pesci, e di lui anchor sene riservai il ritratto, e si ritrova nel Mare nostro di Napoli.

Come si possano produr nuovi, e prodigiosi parti.

Cap. XVII.

I Parti prodigiosi, ò mostri, ovvero aborti si producono dagli animali, secondo i modi già detti, ò per mescolanza de' semi, ò per imaginatione, ovvero per altre cagioni. Della imaginatione ne ragioneremo più appresso; hor ascoltiamo le cagioni che scrissero di ciò i nostri antichi, da quali si generano i mostruosi, e prodigiosi parti, accioche considerati ben quelli, ogni ingegnoso possa da se stesso produr al mondo nuovi mostri. Democrito, come scrisse Aristotele, dalla meschianza di molti semi, quando l'uno è buttato nella matrice prima, e l'altro dopo, e si confondono, e mischiano fra loro, e però nascono di membri discordanti fra loro, come un'huomo con due teste, & animali con molte membra. E però gli uccelli, che con più frequenza usano il coito, più frequentemente producono questi mostri. Ma Empedocle, abbracciando tutte le ragioni che si ponno immaginare, par che habbia detto la verità, perche disse, che ciò avviene, ò per troppo abbondantia di seme, ò mancamento, ò per il principio del moto, ò per distribuirsi in più parti, ò se errando non v'è ne' luoghi dovuti, all' hora generarsi animali mostruosi. Strabone dice dall'aggiungere, ò dal maccare, ò dal trasponere, ò dall'infossare ciò avvenire. I Medici ne dicono, che proviene dalla matrice, che spesso volte ripiena di fiato si sovverta. Aristotele vuole, che ciò accader soglia più spesso à quelli animali, che partoriscono molti figliuoli, e che hanno i picci più divisi, perche producendogli quasi imperfetti, agevolmente può accadere, che si convertano in mostri, & in quelli per lo più accader suole, che si chiamano macthere, i quali sono quasi mezi mostri, perche col mancarci alcuna cosa, ò coll'averne alcuna soverchia diventa mostro, e parto contro natura. Ma nel libro de' Problemi, dice così. Gli animali quadrupedi piccioli partoriscono mostri, ma l'huomo, e gli animali più grandi più raramente produr ne sogliono, come i cavalli, e gli asini. Anzi i piccioli animali, come sono i cani, i porci, le capre, e le pecore sono più fecondi de' grandi, perche i grandi non ne partoriscono più di uno per volta. Allhora sogliono generarsi i mostri, quando molti semi si toccano insieme, e si confondono, ovvero uscendo allhora dal maschio, ò quando nel ven-

tre

Par che accaggiano, così perche sono più lussuriosi, come anchora, che in un tempo portano molte ova in corpo, tanto che più agevolmente si possono attaccare insieme. Gli uccelli più fecondi sogliono produrre l'ova con due rossi, però Columella, e Portio Greco vogliono con certe cerimonie purgar le case, & i nidi dove habitano, anzi i stesse galline con solfo, e bitume, tede, e lamine di ferro, o capi di chiodi, o rami di alloro porre ne' loro nidi, e rimano queste cose haver forza, che non naschino da loro questi mostrosi, e prodigiosi parti. E Columella dice. Molti sono fra li strami de' loro letti vi pongono la gramigna, & i rami di lauro, così anchora di agli, con chiavi di ferro, le quali cose stimano rimedij contro i tuoni, i quali corrompono l'ova, e da loro poi nascono i polli di varie forme, li quali bisogna ammazzare pria che siano compiti di tutte le parti. Eliano per autorità di Apione così scrive. Regnando Oneo, nel mezzo giorno apparve una Grue con due colli, e sotto un' altro Re con quattro teste esser stato visto un' uccello. Impareremo

Come si possa generar un pollo di gallina, che habbia quattro ali, e quattro piedi.

Il che noi havemo da Aristotele. Le galline fecondissime per lo più sogliono partoris l'ova con due rossi, e questo avviene agevolmente, per stare l'ova strettissimamente accoppiate. S'attaccano insieme, come veggiamo farsi ne' frutti degli alberi, quando stiano troppo vicini insieme, e crescendo non havendo largo s'uniscono, e di due fene fa uno accoppiato unito, e se avviene che l'ova habbino una certa pellicina, che distingua un rosso dall'altro, di quell'ovo ne nascono due polcini perfettissimi, ma se quei rossi stanno insieme, e non hanno quella pellicina in mezzo, che separi l'uno dall'altro, ne nascono da quelli polcini mostrosi. Per far ciò cerca di quelli ovi che fanno le galline troppo feconde, le quali ova potrai conoscere dalla grandezza, perche sono maggiori dell'altre, e li conosco anchora, opponendole al Sole, ovvero alla candela, e questi si producono da troppa abbondanza di seme, ovvero dalla meschianza di più semi. Così poi facendole covar da una buona biocca, quando si apriranno l'ova, usciranno fuori i polcini à quattro ali, e quattro piedi, ma con una testa, habbi cura che siano allevati con diligenza. Alcuna volta si veggono, e contra rossi anchora, ma per il più à due, e se ne havessero di quelle à tre rossi, produrrebbono polli à sei ali, e sei piedi, e sarebbe cosa più mirabile à vederli. Ho visto una picciola anitra con quattro piedi, con largo rostro, & acuto, dinanzi nera, dietro gialla, col capo nero, con gli occhi di color di cenere, con un cerchio nero d'intorno al collo, con l'ali, e col dorso nero, coda, e piedi gialli, ne molto distanti fra loro, la qual si conserva in Torga. Non dubito, che non sia generata nel medesimo modo, che habbiamo detto delle galline. Scrivesi anchora esser stato visto un colombo à tre piedi. Di queste sorti di polli così mostrosi, sempre procuro, per mio diletto, farne nascere in casa mia. Così anchora si veggono

Serpi con più teste, e più code.

Scrive Aristotele, che i Serpenti possono nascere con più teste nel modo medesimo. I Poeti cantano la Hydra Lernea, trofeo del combattimento di Hercole, e così anchora gli altri antichi inventori delle favole, esò che niuno dubitarà cotal

fingi-

ingimento esser nato da simili mostri, che si veggono ogni giorno ne' Serpenti. Mentre io scriveva queste cose, è stata vista in Napoli una vipera à due teste, e viva, che movea l'uno, e l'altro capo, & havea le lingue partite in tre parti. Hò visto anchora molte lucertole à due, e tre code le quali l'ignorante volgo cerca avidamente, dandosi ad intendere falsamente, che siano favorevole al giuoco, ne è possibile immaginarsi, che possino esser nate altrimenti, che dalle ova à due rossi.

Come con altro modo si possano produr mostrosi parti.

Cap. XVIII.

Possiamo noi produr i parti, come vogliamo mostrosi, e cò altra arte di quella che havemo prima narrata, percioche come possiamo produr i frutti di quella forma, che noi vogliamo, facendogli crescere in vasi di quella forma, come le cotogna in forma di testa d'huomo, i cocomeri in forma di Serpente, accomodando d'intorno i frutti le forme cave, il simile può accadere ne i parti degli animali. Et il modo Hippocrate lo dimostra nel libro dell'aere, acqua, e luoghi, come fanno coloro, che habitauo in Fasi, che hanno i capi più lunghi del giusto, per non trovarsi gente, che habbia simili capi. Dal principio l'usanza ne fù cagione, per haver queste sorti di teste, hor la natura istessa s'è accomodata con l'arte, perche si stima appresso loro esser cosa molto generosa haver il capo lungo à quel modo, e di quell'usanza, questo fù il principio. Subito ch'è nato il bambino il capo ancor tenerello, e molle, lo stringono con le mani, e lo còstringono à forza à crescere in lùgo, anzi lo stringono con ligami, e lo legano con istrumèti à ciò accomodati, accioche i capi non crescano rotondi, ma crescano in lungo, la qual usanza è stata di tanta forza, che restasse così quella figura di capi, poi col tempo la natura da se tal gli hà prodotti, che non è più bisogno stringerli al primo modo. Per proceder il seme dell'huomo da tutte le parti del corpo, dagli huomini sani, vien sano, da infermi infermo, così da calvi, se ne generano huomini calvi, e da quelli che han gl'occhi bianchicci, pur quelli con occhi simili, e per lo più un torto, e stroppiato, un torto genera, e con la medesima ragione possiamo considerare l'altre cose, perche non possiamo considerare che da loro, che hanno i capi lunghi, non possono generarsi pur huomini con i capi lunghissimi, ma al tempo nostro non nascono con teste così grandi, poiche per trascuraggine di quelli han lasciato l'usanza di così accomodargli così volendo noi generare, un cagnuolo à due piedi, come habbiamo visto alcuni saltainbanchi, che li portano attorno, poco dopò, che sono nati, li tagliano i piedi, e li medicano poi con diligenza, che guariscano, poi facciamo che si giongano con le femine di quella razza, e se i figli, che nascono non sono à due piedi tagliarli di nuovo, facendo tanto così, che ne facciano la specie. Così le commari assistenti al parto, accomodano i nasi schiacciati à i bambini natidi fresco, e li riducono à quella forma che vogliono, maneggiandogli, & accomodandogli ben spesso.

Della

*Della maravigliosa forza dell' imaginatione , e come si possono
generare varij parti . Cap. X I X.*

PLUTARCO in quel libro del consenso de' Filosofi, scrive che Empedocle disse, che tali si partoriscono i figli, quali si veggono nel punto della loro concettione, perche quelle donne, che spesse volte mirano statue, le quali si tolgiono diletto, in mirarle, haver così prodotti i loro figli. Hippocrate volendo onorarla fama di una donna, che havea fatti i figli assai lontani dalla effigie de' suoi genitori, disse asserne stato di ciò cagione la pittura, la quale stava attaccata nella sua cameretta. Quintiliano difende un'altra donna con la medesima ragione, la quale essendo ella bianca, havea partorito un nero Eriope, e giudicato da tutti figlio del suo schiavo. Narra Damasceno una donna haver partorito un figlio tutto pelofo, e volendo ricercarne la cagione, vede l'immagine di San Giovan Battista tutto hirsuto, che stava ritratto nella sua camera. Heliodoro finge la sua bellissima historia da questo principio, che la moglie del Re di Etiopia partorì Charichia sua figlia bianca, per esser nella sua camera, dove col Re giaceva, la favola dipinta in un quadro di Andromade. Letto habbiamo le donne pur haver prodotto i figli con le corna, per haver havuto dinanzi à gli occhi il quadro della fabula di Atteone con le corna in testa, quando giacevano con i mariti. Veggiamo ogni giorno figliuoli con le labra aperte, e l'han prodotti così le madri, perche, mentre erano pregni miravano con diligenza le lepri. Grande è la forza dell'affetto dell'animo, e la forza della fissa imaginatione, ma è maggiore quando l'animo è rapito nell'eccesso, à pena si può capire con l'imaginatione. Quando le donne son gravide, & havendo grandissimo desiderio di alcuna cosa, quel continuo pensiero, e quella imaginatione altera gli spiriti interiori in modo, che quella cosa desiderata, e fissa nella imaginativa, si depinge, quella muove il sangue, laonde nella tenerissima materia del bambino si dipinge l'immagine della cosa, così il parto si depinge in perpetuo delle macchie, e de' varij segni; se non si sodisfa di quel desiderio. Laonde i sperimentatori delle cose non senza cagione han ricercato, che così nascono segnati i parti, comes'imaginava l'anima, e principalmente nelle principali attioni, come nel congiungimento col marito, nel buttar del seme, & altre attioni; e però l'huomo perche hà l'imaginativa così veloce, e la prestezza dell'anima, e la varietà dell'ingegno suol segnar nel parto assai segni, e di molte forme, e però si trovano gli huomini di più forme differenti, che in tutte le restanti specie degli animali. Perche gli altri animali hanno sempre un'animo fermo, sempre partoriscono i figli à loro simili nella loro specie. Questa forza dell'anima nostra, e della imaginatione molto ben conobbe Giacob, come ne fan fede à noi le lettere sacre. Perche

Generar le pecore di varij colori

Volendo, fece di modo, che vorrei, che così facessero tutti quelli, che vonno produrre un simil effetto. Egli tolse le verghe, e le pertiche di pioppo, e di mandorlo,

K

e di

e di quelle, che facilmente si potevano discorzare, e scorzare, & in alcune parti lasciate le scorze, & alcuna volta i cerchi, e così in varij segni distinte di bianco, e di nero, come spoglie di serpi, le accommodò ne' canali dove andavano a bere, e ne' paschi, e ne' precepi, dove albergavano le greggie delle pecore, accioche congiungendosi insieme, e volgendo gli occhi intorno, non vedessero altro, che quelle verghe, accioche i figli che partorissero, fossero così macchiati, e di passo in passo i bianchi velli della lana fossero intramessi di nere macchie, cosa molto gioconda à vederli. Hor quelli dopo nati, separando tutti gli altri, che non furono così macchiati, lasciavano i macchiati nel cospetto di quelli, che cavalcavano le mogli, accio che le moglie, havendo sempre quelli macchiati dinanzi à gli occhi, facessero i figli anchora così macchiati. Già havemo parlato degli animali coperti di lana. Ma se vorrai che tutte le pecore, overo

Cavalli nascano di varij colori

Questo molto vale ne' Cavalli, e questo osservano tutti quelli hanno un tal pensiero di condurre le cavalle al marito, che cuoprono le stalle, dove si cavalcano le giumente, di tapeti, e di panni tutti di varij colori, laonde ne nascono da quelli i cavalli pomati baij, e di diversi colori. Abito l'insegna di un'altro modo. Il qual cuopre la giumenta di qualche colore, quale desia che sia ne' suoi figli, percioche quel colore che li pongono innanzi gli occhi, di quel colore verranno i figli, che nasceranno, perche cavalcando il cavallo la femina, di quel colore, che si pascerà gli occhi in quel punto, di quel medesimo colore darà i suoi figli, e così sarà vario il color delle spalle, e di tanti diversi, di quanti nel coito ne guardò, e per lo più tutti riescono di variati colori. Oppiano ragiona della medesima cosa, nel quinto libro della caccia.

*E si può anchor nel ventre della madre
 Variar il polledro di colori,
 Tanta è la forza dell'humano ingegno,
 Che quei color che vogliono nel corpo
 Variar del polledro, quando avviene
 Che chiuso sia nel ventre della madre.
 Quando di ardente amore ella si brucia,
 Et al cupido sposo ella è sfrenata
 Gli dipinge il pastore il collo, e'l tergo
 Di color variati, e la conduce
 Dinanzi al suo magnanimo marito,
 Onde egli ardente della moglie tutta
 Dipinta, entra nel letto diviso
 Con gridi allegri, e con spumose labbra,
 E gli scorre il fervor per tutte l'ossa
 Abbraccia con desio la cara sposa,
 Così lo lascia libero, & ci corre
 A godersi de' veneri abbracciamenti,
 Allor la madre partorisce i figli*

Di

Diquei color, che havea dinanzi il padre.

Che i Pavoni diventino bianchi.

Erano primieramente in Colonia rarissimi i Pavoni bianchi, che tutti come cosa rara la stimavano, e maravigliosa; ma dopo, che da i mercadanti di Norvegia, ve ne furono portati in copia, che dopo che vi fur portati de gli altri di varij colori, tutti al fine divennero bianchi, percioche mentre i maschi in quell'aria covavano l'ova, havevano sempre dinanzi à gli occhi quei monti bianchi coperti di neve, animandosi quelle ova, tutte producevano i polli bianchi. Il medesimo vogliamo che si facci di tutti gli uccelli, purchè l'uccelliere, e le gabbie dove stanno rinchiusi, e i loro nidi si biancheggiano di bianca tonica, o si cuoprano tutte di bianche lenzuola, o di altri velami, o sieno ristrette in gabbie, accioche non possino partirsi da mirar sempre cose bianche, così congiungendosi con i maschi, e covando l'ova, partoriranno i figli bianchissimi; ma se vorrai

Che naschino i colombi dipinti

Usa la regola imparata da Oppiano, nel tempo, che i mariti baciano caramente le mogli, e si accomodano à gli assalti di venere, colui che hà pensiero delle Colombe, habbi vesti di porpora, ed i varij colori, e le accomodi dinanzi à gli occhi loro, le quali mirandole con piacere, faranno i figli de' medesimi colori.

*Queste cose fa bene, e le fa spesso
L'astuto cacciatore, il qual ha cura
Del cacciar, de gli uccelli egli con arte
In diversi color muta i colombi
Dinanzi a gli occhi lor pone le vesti,
E i tapeti di rossi, e bei colori
Così gli innamorati empiedo gli occhi
Di quei color, quando di lor si gode
De' medesimi color genera i figli.*

Come i cani nascono lanosi.

Perche così le donne desiano i loro cagnuolini, ne' letticiuoli dove giacciono, e si godono, e versano continuamente, quei cani sieno di pelle di pecora coverti, e così i letti, le quali havendo sempre dinanzi à gli occhi, producono i figli con le giubbe lunghe come i Leoni. Ho inteso questo secreto essere stato trovato à calo, che giacendo una cagnuolina continuamente sopra una pelle di pecora, nel partorire fece i figli così lanosi, come una pecora, e così gli altri da quella divenne la specie de i giubbati.

Produr i porci, e le pecore bianche.

Quando i porcari, & i pecorari facevano i letti, e le mandre alle greggie di questi animali, tutti erano biancheggianti, ovvero ornati di panni bianchi, così i porci, e le pecore nati in quei luoghi bianchi divennero.

Che le donne partoriscono bei figliuoli. Cap. XX.

DElle cose, che habbiamo dette di sopra, ciascuno potrà queste cose medesime ridurle nella generatione humana, e così potremo produr bei figliuoli, anzi dicono i Scrittori, che questi modi di produrli a caso sono stati trovati, onde vorrei, che si dovessero tener bene à mente, e quello che importa il tutto, che nelle camere de' Principi, e de' gran Signori, e nelle maggiori prospettive della casa si dovessero tenere imagini di Cupidini, di Adoni, e di Ganimedi, ovvero si facessero di materia solida, accioche dandosi opera all'esercitio di Venere, le mogli havessero dinanzi à gli occhi, e nell'animo quelle bellissime imagini, anzi vorrei che le gagliardissime imaginationi se le fissassero ben nell'anima, e poi essendo gravide pur andassero imaginandosi quelle pitture, così quei già concepiti, riteneranno quelle imagini, le quali haveano sempre immaginate, ne poco importerà questo. Havendo io molte volte detto ad una Signora questi precetti, la qual molto desiderava partorir bei figliuoli, subito si locò in sua camera un bambino di marmo bianchissimo, & intagliato da un' eccellente artefice, perche desiava haver un figlio di quelle fattezze, la quale havendolo sempre innanzi gli occhi, e nella concettione, e mentre lo portò in ventre, e così essendo nato poi, me lo mostro, grassetto, e benissimo fatto, simile al simulacro di marmo, ma così pallido, che imitava il marmo nella forma, come nel colore, e conobbe esser vero quanto io gli dissi. Alcune altre si sono lodate dell'artificio, essendole riuscito, come io le diceva. Oppiano pur parla di questo effetto.

*Pure i Lacedemoni usurpan sempre
Quando veggon le mogli, che han desio
De' Venerci piacer, dinanzi à gli occhi
Pongon pitture de' più bei figliuoli,
Ch'habbi la gioventù giamai prodotti,
Nereo, Narcisso, & il guerrier Giacinto,
E quei giovani anchor, che san di volto,
E di membra decori, ei de' più belli,
Qual fù Apollo Timbreo, che havea le chiome
Coronate d'alloro, e qual fù Bacco,
Che in vèce di ghirlanda havea il diadema
De' Palma vite circondati i crini,
Che mentre contemplando le pitture
Stan di Lacedemonia le donzelle
Fanno simili à lor leggiadri i figli.*

*Qualmente si possono generar maschi, ò femine.**Cap. XXI.*

E Mpedocle disse i maschi, e le femine generarsi per la calidità, e per la frigidità, e di quà viene, che si dice, i primi maschi anticamente essere nati al Meriggio, & all'Oriente, e le femine al Settentrione. Parmenide dice al contrario i maschi esser nati nel Settentrione, perche sono più densi, e più sodi, & al Meriggio le femine, come cose più debboli, e più aperte. Hipponace dice esser secondo il seme se fusse più unito insieme, e più gagliardo, ovvero sì liquido, e languido nascer i maschi, e le femine. Anaxagora, e Parmenide, che il seme che usciva dalla parte destra dell'huomo, andar nella destra parte della matrice, e così quello, che si parte dalla sinistra, andar nella sinistra, che se quel buttar del seme andasse al contrario di quel che s'è detto, nascer le femine. Leucippo per la immutation delle parti per le quali l'huomo ha la verga, la femina la vulva. Fin qui Leucippo. Democrito le vicende voli parti, si toccherà dall'uno, e l'altro, e quando è particolare, generarsi qual più si prevaglia dell'uno, e dell'altro. Dice Hippocrate: se veramente il seme genitale prevalerà, si genera il maschio, se prevale l'alimento la femina. Ma tutti i Medici dissero il destro lato essere caldissimo, laonde se il seme dopo buttato si ritenerà nella parte destra, concepirà maschio, nel sinistro la femina, e questo si può per esperienza vedere ne gli animali, che fanno molti figli, perche se aprirai per mezo una porca pregna, troverai nella parte destra i maschi, nella sinistra le femine, però comandano alle donne, dopo che havranno ricevuto il seme virile voltarsi alla parte destra, onde legando il destro testicolo del montone, non generar altro che femine, come scrisse Plinio. Il toro dopo che harà cavalcato la giovenca, da certi segni si può conoscere se harà generato il maschio, ò la femina, perche se cade dalla destra parte è cosa chiara che harà feminato il maschio, se dalla parte sinistra la femina. Laonde gli Egittij, volendo significar una donna, che habbi partorito la femina, dipingono uu toro, che mira la parte sinistra, se il maschio il toro, che volti al destro. Ma se tu desiderai, che quello che nasce sia maschio, nel tempo del coito cò un ligame lega il sinistro testicolo, se vorrai femina, lega similmente il destro, come narrano Columella, Africano, e Didimo. Ma perche nelle greggi grandi, e molto faticoso il far questo, tentiamo far il medesimo per altri mezi. Nel spirar di Aquilone si concepiscono i maschi, nell'austro le femine, da Plinio. La forza del vento Aquilone è tanto grande, che quella forza, che non fa far se non femine, la muta, e le fa produr maschi. Bisogna guardar all'Aquilone, quando si cavalcano le femine, quelle che si cavalcano la mattina producono maschi, se lascierai, che si cavalchino la sera, non soffriranno. Aristotele che seppe molto della natura delle cose, al tempo che si menano al coito le cavalle, vuol che si osservino i giorni secchi, & il fiato Settentrionale, che il gregge pascoli contro il vento, e mirando a quel luogo, si lascino cavalcare, ma havendosi a generar le femine,

Ne,

ne, che ricevino i fiati australi, accioche con la medesima ragione adoprino le matrici. Il medesimo disse Columella, & Eliano. Quando dopo il cuito il maschio si rivoltierà al vento Africo, sappi, che harà conceputo femine, Eliano, Plinio, Africano, e Didimo. Si generano anchor maschi, e femine per virtù, così dell'acque, come de' pastori, perche l'acque fanno, che si generino femine, e maschi. Non molto lontano dalla Città Panensia è un fiume chiamato Milico, e dopo quello un'altro chiamato Ezaradio, di questo bevendone gli animali al tempo della primavera, dicono che partorisca maschio, per la qual cosa i pastori sempre scacciano, e conducono le pecore nell'altra parte, come disse Pausania, nell'Acaica.

Di varie esperienze di animali. Cap. XXII.

CAvanzano alcuni esperimenti d'animali nò da disprezzarsi, ne men piacevoli, i quali accioche non s'habbino a cercarsi in altro libro, sono stato di parere portargli in questo luogo. E primo

Come si facciano le macchie bianche ne' cavalli.

Ne' libri de' gli abbellimenti de' cavalli si tratta, come s'habbì a far per far nascer i peli bianchi ne' cavalli. Perche sogliono questi venditori di cavalli far macchie ne' cavalli, cioè nella fronte, nel piè sinistro, e nella mano destra per ingannar coloro i quali s'imaginano da questi segni conoscer i costumi, e le qualità de' cavalli, la qual esperienza l'have imparata il caso, perche quando per alcun caso si discuoja la pelle al cavallo in alcun luogo subito vi nascono in quel luogo i peli bianchi, onde quei che vogliono che vi nascano quei peli bianchi, ne radono prima i peli, poi feriscono la pelle, che così nasceranno bianchi.

Ma Oppiano fa il medesimo effetto con il fuoco.

Fan nella pelle de' cavalli in tondo

Le macchie, e appaion nella negra pelle

Biancheggianti le macchie di Pantera.

Così fa il cavallar quando esplicca

Far il medesimo v'è bruciando i peli

Con l'infocato ferro nella pelle,

Ma al contrario poi se ti piacerà.

Far che nascano i peli al cavallo del medesimo colore dove è stato discuojo.

Tiberio l'insegna a far nel medesimo modo, toglì due sestarij d'orzo pisto, e giongevi spiuma di nitro, e con un poco di sale fa pani, poi lo poni nel forno, fin che diventi carbone, dopo pisti, e ridotti in polvere, meschiandovi oglio, v'è ongender le cicatrici delle ulcere, e fa ciò per venti giorni. Ma la cagione perche spargendo la farina d'orzo nelle cicatrici facci cotal effetto, che i peli non nascano bianchi, ma simili al color

lor de gl'altri, Afrodiseo dà ragione, perche l'orzo hà forza di discutere, e di purgare, annetta, e consuma l'escremento della pituita, e tutta quella materia vitiosa, che l'ulcera havea in se raccolta per l'infermità delle membra. Ne lascerò di die un'esperienza da beffe, Che

I Buovi mostrino una falsa grassezza.

Se ad alcun Bue vecchio aperta la pelle sotto la coscia gonfierai con una canna, e legherai che il fiato non esca fuori, e gli darai da mangiare, lo farai grasso. Possiamo col bere

Tingere le pelli delle pecore di vario colore.

Eliano dice, che il fiume Cratere manda un'acqua, che il color bianco induce, che le pecore, e le vacche, e tutti i quadrupedi, come dice Teofrasto, bevendo di quello, da nero, o rosso, che sia lo fa divenir bianco. I buovi in Euboja quasi tutti son bianchi. Le diverse qualità dell'acqua che si bevono, fanno diverse mutationi nelle pecore, il che avviene, dalla natura, e dalla forza de' fiumi in ogni tempo quando si cavalcano insieme. Si che di bianco si commutano in nero, & al contrario di bianco in nero si muta, le quali mutationi avvengono così nel fiume Anandro, come nel Tracio. In Troja, il fiume Scamandro con l'acque sue fa le pecore divenir bionde. Possiam ancor da' segni del corpo

Sapere di che colore hanno da esser i figli, che nasceranno.

Per sapere i colori de' muli, che haveranno da nascere, ci giova molto mirar il color de' peli delle palpebre, e dell'orecchie, quantunque sia d'un medesimo colore tutto il corpo, quanti colori vi si vedranno, di tanti colori diverranno. Columella dice, che i figli che nasceranno, faranno di quei colori nelle pecore, che si vedranno sotto la lingua de' montoni, le vene ò bianche, ò nere, e di quel colore che saranno quelle vene, di quei colori le lane, e se le vene saranno di più colori, le lane saranno variate: da Aristotele, da Democrito, e da Didimo. Ma come possiamo

Conoscere il pollo, che ha da nascere se sia maschio, ò femina dall'uovo.

L'impareremo da Aristotele, quando l'uovo sarà rotondo, nascerà maschio, se lunghetto femina, la ragion che ne assegna è, che nell'uovo rotondo il calor stà più in se raccolto.

Che l'uccello l'accompagni sempre.

Hornarrerono una amicitia, ch'ebbe una pica con un mio conoscente, il qual havea ridotto una pica non solo in sua amicitia, e compagnia, ma in una servitù estrema, che non solo li volava intorno tutto il giorno, ma stava sempre appresso di lui il giorno, e la notte. L'artificio fù tale. Quando ella era ancor senza piume, li tagliò la parte inferiore del becco infino alla gola, che non poteva mangiare, se non la cibava con le sue mani, laonde quando egli mangiava, ella subito volava sopra la mensa, e cantando li faceva una musica, che non era cosa, che si udisse, ò dicesse in casa, ch'ella non lo riferisse, che non solo le voci, ma imitava quasi l'humane attioni, come fu fatta grande la lasciava andar libera dove vole-

va, ma sempre all' hora del pranzo, ò della cena ella sene tornava à mangiare. Accascò che l'amico bisognò partirsi da casa, & andar lungi per spatio di quindici giornate, ella l'accompagnò per tutto il viaggio, hor volava un poco innanzi, poi sopra un ramo l'aspettava finche egli giungesse, alcuna volta volava sopra il cappello, ò le spalle, & ivi si riposava, hor quando egli passava innanzi, ella si riposava, poi con un volo giungeva, e con allegrezza, e canti se l'accompagnava, la notte dormiva nel suo letto, godendo della sua compagnia, ma della trasmutazione di tutti gli animali sia detto à bastanza.

Il Fine del Secondo Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Terzo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. L. P.

Insegna i precetti dell' Agricoltura , e come si possano
meschiare, e produr nuove piante .

P R O E M I O.



*G*li habemo à pieno raccontato le varie generationi delli animali, hor: restano quelle delle piante, le quali con una guadagnevole giocondità, e con una portentosa bellezza tirano à se gli occhi, e gli animi di chi le contempla. Queste apportano più di guadagno, e da queste pruove il Mago potrà parer più maraviglioso, perche l'usura, che si fa con la terra, è la più ricca, e la più honesta, e tanta di quante se ne trovano, e la terra non invecchia mai, nè si straccia di partorire, in ogni luogo da se stessa produce, e per produr soverchiamente cfinanisce se stessa, ne si vede mai satolla di ricever nuovi semi, e di produr nuove piante, fecondissima di parti perpetui, e se ben la natura in tutte le sue cose è stupenda, e maravigliosa, nel produr de' frutti ella vuol mostrarsi più mirabil di tutti. Nel Libro passato negli animali era una sola specie di coito, qua il coito delle piante è quasi infinito, che non solo ogni albero, in ogni albero si può inferire, ma un solo albero riceve in se il congiungimento, e l'adulterio di tutti. Le diverse specie di animali, non così agevolmente si meschiano insieme, nè così agevolmente si ponno giungere gli animali di lontani paesi, nelle piante tocca via ogni malagevolezza, si mandano gli rametti, e si trasmettono in lontani paesi, e quando sarà bisogno con ogni poca di diligenza infino all' Indie, e se la carestia dell' acque era cagion sola di congregar tante specie di animali per congiungersi insieme, & apportar nuovi parti, qui in Italia dove è perpetuo temperamento dell' aria, perpetua Primavera, il Ciel sempre benigno, la terra fe-

L

conda,

conda, e molle, tal che alle forastiere piante, ella dà volentieri ricetto, & alloggiamento amico, che si può dir madre di tutte le piante, e nodrice di tutti, e con la sua mai satolla fecondità, con la benignità della sua natura sempre si veggono varij, abbondevoli, e nuovi frutti, e non mai vizi, nè immaginati ai primi secoli. Oltre a ciò di questi si può con più verità scrivere, e vedere l'esperienza, perchè l'habbiamo sempre dinanzi a gli occhi, e possiamo con più commodità contemplare i loro progressi. E se gli antichi nostri hanno ritrovate alcune cose nuove, noi aggiungendo alle cose ritrovate da loro, ne aggiungeremo, e più assai, e più maravigliose, e gli avanzaremo di gran lunga, dimostrandone ogni giorno a noi il caso, la natura, e l'esperienza, cose nuove. Scrive Diodoro, che al principio la vite non era altro che uva sola, e selvaggia, hor da Bacco solo coltivata, mutando la condition della terra, l'inclinatione del Cielo, l'industria del cultore è variata in tante specie, che voler raccontar le sue varietà, giudico che sia opra di mente non sana, ne ci apporta utilità alcuna in raccontarle. La natura ci produsse un sol pero, hor sono tante nobilitate da' nomi de' loro cultori Decumiane, Dolobelliane, & altre, che furono di Decumio, e Dolobella. Il medesimo giudichiamo de' fichi, che vi sono le Livie, e Pompejani, di Livio, e Pompeo. Et il melocotogno in quante varietà hor è mutato? Che da Mario siano chiamate le mariane, da Manlio le manliane, da Appio, Claudio, Cestio, Appiane, Claudiane, Cestiane, la cui varietà ha fatti eterni i loro nomi che diremo delle cireggie ritrovate a tempo di Plinio, che de' cedri (che a tempo di Teofrasto, e degli avi di Plutarco, e di Plinio, com'è scrive Athenèo, che non si mangiava per la sua grandissima acerezza, e da Palladio poi furono mutate le sue midolle in dolci? Che diremo del noccepersico, e dello mandarlo persico frutti non visti da' nostri antichei, i quali hor con tanta maraviglia, e stupore, e giocondità si mangiano? Che de' fiori, de' garofali? Che per opra della cultura son fatti di più numero di frondi, e più odorati, e degli altri frutti, e fiori, di che n'è sparso tutta la nostra opera, & i giardini di Napoli ne sono tutti pieni, che gli horti Hesperidi, di Alcino, di Semiramis, gli Pensili horti di Memfi, non gli havremo da invidiare. Ma cominciamo l'istoria con le più brevi, e chiare parole che possiamo.

Come si possano generar nuove herbe con la putrefattione. Cap. I.

PER servar l'ordine, che havemo cominciato da principio, havendo detto che si potevano generar nuovi animali con la putrefattione, così anchora dimostreremo, che da per loro istesse si possono generar nuove herbe. I nostri antichi, senza alcun dubbio sono stati di parere, che dalla mescolanza dell'acqua, e della terra si possano generar nuove piante, e che particolari luoghi possono generar particolari herbe. Dicemo per parer di Diogene, che dall'acqua putrefacendosi, e mescolandosi in un certo modo con la terra, potevano produr piante. E Teofrasto ha scritto, che le pioggie fanno certe putrefattioni in terra, e certe mutationi, delle quali si potevano nutrire, e produr nuove piante. Il Sole riscaldando, & essiccando, e la terra commossa, sogliono sempre produr quelle herbe, che sono familiari, e solite di quei luoghi. Nell'Isola di Candia in qualunque

luogo

Uogo alcun zapperà la terra, se non vi piantì alcuna nupva pianta, subito nascervi un cipresso, e crescer molto, e nelle biade mezze putrefatte se le zapperai subito nascervi il tribolo. E così anchora esser nato in Libia il lasere da una certa pioggia di pece, e grassa, nascervi subito l'herbe, che vi furono da prima. Plinio dice, che le acque che piovonò da Cielo, sono cagione, che nascono da terra tutte le cose, e le piante ancora, veramente per mirabilità della natura, e molte altre cose, le quali habbiamo raccontate nella Fisognomonica. Et io hò esperimentato più volte la terra cavata dalle più cupe parti de' pozzi, e di profondi fondamenti delle case, riposta in vasi, & esposti al Sole, haver generate varie sorti d'herbe; così periscoprire le maraviglie della natura, come per pigliarmi piaceri di quelle, hò ricercato da varij luoghi, varie sorti di terre, eriposte in vasi, & esposte al Sole, & alla ruggiada, & irrigandole continuamente con leggiero spargimento di acque, m'accorsi che dalle terre più delicate, e sottili, nascevano herbe, che costavano di foglie piccine, e secche, e di sottili gionchi, in vece di gambi, & intagliate le foglie con più delicate intagliature, così delle terre aspre, e dure, pumicose, delicate, lignose, e con molti profondi intagli le fronde incavate. Nel medesimo modo, havendo raccolta l'herba da luoghi ombrosi, & acquosi, e da sassi che scaturivano acque, haver generate herbe di color verdegajo, con le frondi succose, e carnosì, come sono i cotuledoni, portulache, semprevive, & i telefij. Habbiamo anchora esperimentato togliendo delle terre portate da lontane parti, de' quali i naviganti si erano serviti per savorre di navi, haverno prodotte varie herbe, che appena si conoscevano. Finalmente da radici, e da cortecce putrefatte, e da semi pisti sotterrati, & adacquati, e de' loro decotti, habbiamo quasi prodotte le medesime herbe, come dalle radici delle quercie il polipodio, il drioptero, la lonchiti, e havevano il medesimo volto, la medesima statura, e sembianza. Che dirò delle varie specie di fonghi, e di tartufi che habbiamo prodotti? Di quante erano le varietà delle cose si putrefanno tante varie di loro specie si generavano, le quali io l'havrei qui dimostrate, se l'havesse potute ridurre à regola, ovvero fossero nate quelle Pianta, le quali io haveva costituito, che fossero nate: ma nascevano altre cose di quelle che io proponeva. Ma se piacerà à Dio, à sodisfatione de' curiosi, per diletto, per speculatione, & utilità un giorno le scriveremo, che per hora non posso mandarlo ad effetto per i grandissimi travagli de' fastidij domestici, delle liti, e della vecchiezza, m'è vietato poterlo fare, scrivendo queste cose così alla sfuggita. Ma veggiamo

Come si possano produr fonghi.

Dioscoride, e gli altri hāno scritto la corteccia del pioppo bianco, e nero tagliato in picciolissimi pezzi, e seminato ne' solchi letamati, che producono fonghi tutto il tempo dell'anno. Et in altri luoghi, particolarmente nascere in quei luoghi, dove si trovi alcun ferro ruginoso, o alcun panno fradiceo, e se per caso nasce vicino alcuna caverna di serpe, o arbori velenosi, che nascono velenosi. Ma Tarentino l'insegna più particolarmente. Se nella radice di un pioppo nero, tagliato in minute parti lo inasserai con acqua dove sia dissoluto il fermento, subito nascerà i fonghi di pioppi. Aggiunge anchora. Se un campo sopra un monte pieno di molte canne, arbusecelli, e frutici: quando vedrai che il Cielo stà per piovere, si

bruggiati, nasceranno naturalmente da se molti fonghi. E se per disgratia dopo abbruciati i virgulti non seguitasse la pioggia, se ben par che voglia piovere, lo spruzzerai d'acqua aspergendo, & imitando così la natural pioggia nasceranno subito i fonghi, ma per non haver havuta la pioggia naturale faranno un poco più cattivi, perciocchè i migliori, che nascono di questa specie sono quei, che si nodriscono di ruggiada. Seguiremo ad insegnare

Come si generano gli asparagi.

Scrive Didimo, se desideri che nascano molti asparagi, pista sottilmente molti corni di montoni selvaggi, e semina quelli ne' solchi, e poi inacquali. Alcuni scrivono cose molto fuor di ragione. Se torrai le intiere corna di montoni, non piste in minute parti, ma le perforerai, e le planterai, produrranno gli asparagi. Plinio dice, che dalle corna d'ariete piste, e sotterrate nascano gli asparagi, se ben pare a Dioscoride, che sia falso. E se ben da noi fatta l'esperienza molte volte, non mi sia successo vederli, habbiamo nondimeno inteso da molti amici, da quelle tenerume, che stà dentro il corno degli montoni sotterrato, produr gli asparagi. Da' medesimi anchora m'è stato detto

L'Hedera nascere dalle corna de' Cervi.

E ciò havendo letto in Aristotele agricoltore, se ben mai hò havuto occasione poterne vedere l'esperienza, havemo nondimeno letto appresso Teofrasto nelle corna di Cervi per esser cosa impossibile immaginarsi, che in quel luogo vi sia stato portato il seme dell'Hedera, nè par anchora possibile haverse il Cervo fregato le corna in alcuna Hedera, & haverne preso alquanto della radice, la quale attaccandosi in quelle parti molli, e che agevolmente si putrefanno haver appreso, e germinato. Ma se queste cose son vere, come veramente elle sono: da varie corna di animali, niuno negherà, che non possono generarsi varie herbe. Così dalle putrefatte cortecce degli alberi vecchi, e rami

Generar l'Hifear, e'l Polipodio.

Varie sono l'herbe, che si generano, come l'Hifear, lo steli, le quali nascono nell'abete, e pino, & altri alberi, perche in quelli luoghi un certo humor stemmatico, e cattaroso si putrefa, il qual dall'abbondanza vien fuori della superficie del tronco, e de' rami, e ivi ritrovando alcuna putrefattione, e dal Sole riscaldata, facilmente generarsi una simil herba.

Come si mutino le piante, che passino da una forma in un'altra. Cap. II.

IO non giudico, che sia altro il far cose maravigliose, che trasformar una cosa in un'altra, o far alcuna cosa, che par che sia contro il solito della natura, però narrenderemo quelle regole, con le quali si possano far queste cose. Noi possiamo far con una sorte di culto, o per negligenza usata far ch'una pianta venghi à mancar à poco à poco dalla sua natura, e passar in un'altra specie, e sforzarla, che non solo degeneri del colore, sapore, grandetza, e forma, il che avviene agevolment e alle piante tralasciate, & abbandonate di culto, le coltiverai, o le col-

LIV-

ti vate abbandonarai. Oltre à ciò tutte le specie degli alberi hanno le sue regole, da coltivarli, perche altre nascono di seme, altre di tronco, ovvero radice di piantate, ò di cima, laonde se quelle piante, che solite sono piantarsi di radice le planterai col seme, ovvero quelle di seme piantar si devono, le planterai di cima, ò col tronco, nasceranno veramente da loro altre cose, che nascer dovevano, come ne insegna Teofrasto. Così anchora mutando il sito, cioè il Cielo, e la terra, si viene à mutar ogni cosa, e si farà nascere un'arbore, che muterà la sua figura, e la sua faccia, che parerà un'altra, delle quali cose ne sono pieni tutti i libri, che parlano delle cose di agricoltura, e di questi ne porteremo alcuni essempli. Se vorrai

Che la vite bianca, ò nera diventi nera, ò bianca.

Semina il seme della vite domestica, che nascerà selvaggia, e di frutto nero, e così al contrario seminando i semi della vite nera diverrà bianca, come anchora Teofrasto ne insegnò, perche sappiamo per certo, che la vite non si semina col seme, ma con la radice trasplantandola, ò col magliolo, ò col tronco giovine, e questa è la sua vera generatione, laonde se diversamente ti porterai da quello, che comanda la ragione, ti verranno cose diverse, e contrarie. Nel medesimo modo

La fico bianca diventi nera.

Percioche nulla specie di fico si genera del grano, che nasce dentro il frutto, ma da quel seme solo il caprifico, cioè fico selvaggio, e per lo più di altro color di quello, che si semina, che dalla nera fico ne nasce la bianca, e dalla bianca nera, e da una vite nobile, e da mangiare, ne nasce sempre una vite vilissima, e di un'altra specie, che non pare in lei cosa domestica, ma tutta selvaggia. Così

L'Alloro, e l'Asirto rossi, nascono neri.

Ne anchor eglino possono ritenere il vero lor colore, perche anchor essi tralignano, come il medesimo Teofrasto riferisce esser medesimamente accaduto in Antandro, perche il Mirto non si semina di seme, ma di tronco, e di altri modi, & il il Lauro di radice sbarbandosi dalla madre, con alcuna parte di lei, come ne habbiamo à pieno trattato nell'agricoltura, così anchora

Il Mandorlo, e l'Alcornoquio dolci divenghino amari, & agri

Seminando i grani del granato nobile, ne nasce l'ignobile, e vile, & essendo di nocciolo molle, e delicato, vien con duro, e per lo più agro. Il mandorlo anchora traligna così di sapore, che di delicato, e molle ne nasce dura, laonde volendola generare, ò trasplanta le piante domestiche, spesse volte, ò inserir le selvaggie. La quercia anchor nasce peggiore, e ciò si conobbe, che volendo molti seminar quelle, che nascevano nell'Epiro, in niun conto nasquero, come quelle, che si piantaro. Nasce anchor dal nocciolo dell'oliva domestica, oliva selvaggia, e dicono anchora del cipresso, che essendo seminato femina, nasce maschio, e finalmente dal seme niun arbore domestico può nascere, ma ogni cosa selvaggia, anzi alcune meno ponno pervenire à produr frutto. Dice Varonne, che

Il Canolo si muta in Rapo, & il Rapo in Canolo.

Tanto è anchora la forza del seme vecchio in alcune piante, che si muti la loro natura, perche il seme vecchio del caulo seminato, dicono che naschi Rapo, e così

così al contrario da quel del Rapo il Caulo. Con apparecchio anohora, & alcune diligenze.

La tifa, e spelta si muta in grano, e così al contrario.

E questo avverrà se si seminerà dopo pista un poco, e questo non all' hora avviene, ma nel terzo anno, come dice Teofrasto. Plinio scrive, che la filigine dopo due anni si muta in grano. E così tutti i semi per negligentia, ò che gli sia nemico il Cielo, e la terra, si mutano in cose vitiole, e contrarie. Virgilio.

*Hò visto i semi lungo tempo scelti,
E separati con fatica grande,
Pur tralignare al fin, se l'huomo ogni anno
Con diligenza con le man non scelga.
Così vogliono i fati, che ogni cosa
Cada al peggiore, e l' tutto à dietro vada.*

Il padre di Galeno fatto studioso alla sua vecchiezza dell'agricoltura, usò gran diligenza, per potersi certificare, se queste pelli che sogliono nascere in queste vitovaglie, nascessero da loro stesse, ovvero che i semi si trasmutassero in queste peggiori, laonde tolse il grano, e l'orzo sincero, e ben scielto, non meschiato co alcun seme, e così lo seminò, e trovò che nel grano vi nacque molto gioglio, e nell'orzo poco, fece anchora isperienza nell'altra specie di frumento, & al fin conobbe, che nelle lenticchie vi nasceva il duro, e rotondo araco, e la securidica herba: per un certo tralignamento pur nasceva fra le lenticchie. E se con la coltura non si trattiene.

Il sisimbrio si muta in menta.

Laonde bisogna trapiantarsi molte volte, accioche non traligni, dice Teofrasto, ragionando della cagione di tal effetto. Questo avviene, che quando alcuno non lo coltiva, nè vi usa diligenza, che le radici si spargano, e la parte di fuori fatta debile perde gran parte dell'odore, e vi resta un'odore assai debole, & imbecille, col quale si rassomiglia alla menta. Io hò seminato la menta col suo seme, divenne nepita di odore, ma rimase la forma della menta. Come disse Martiale.

Che il basilico diventi serpillio.

Essendo esposto à Sol grandissimo, hor fa i fiori violacci, hor bianchi, hor vermigli, e non solo traligna in serpillio, ma anchora in sisimbrio. Così scrisse anchora Galeno, che i ramoscelli di cinnamomo si trasmutavano in Cassia. Così anchora

I garofeli, le rose, fior di vacca violaci si mutino in bianco.

Così per l'età, come per la negligentia si lascino così disprezzati, perche dice Teofrasto, le viole, i fior di vacca, e le rose, se si disprezzaranno, il terzo anno divengono bianchi, e questo l'hò visto io con gli occhi miei, e questo non solamente in quei fiori, ove per la molta parentela, e somiglianza fra loro ci è domesticanza, ma che una pianta si muti in un'altra, e che si parta in tutto dal suo genere. Come farebbe se

La vite si muti in quercia.

Il che riferisce Alberto, se la cosa fusse così vera, come maravigliosa, ma resti la fede

de di ciò appresso lui, perche dicete selve tagliate di quercia, e di faggi, essersi trasmutate in arbore di mirica, o tamarici, le quali sono piante assai ignobili. E nella terra Altemnia dice, che si piantano li rametti di quercia, e che quei poi si trasmutano in viti, che portano buono vino, & alcuna volta gli alberi delle quercie vecchie tagliati esser tralignati in vigne, e questo non avvenir, che essendo nell'esser loro, quei rametti divenghino viti. Ma putrefatti, e meschiati poi con la natura della terra, divengono della natura delle viti.

Come si facci un frutto composto di diversi.

Cap. III.

COME prima meschiavamo insieme molti animali vari, per mezzo del coito, così noi qui faremo con le piante per mezzo dell'incesto. Che questo è il coito delle piante, comporremo molti frutti insieme, e non neghiamo anchora, che non si possa far con altri modi. Ma à questo effetto lodiamo molto l'incestare, e lo lodaremo assai più appresso, quando vedremo, che dallo scâbievole abbracciamento ne facciamo un congiunto indissolubile, e ci diano occasione grande di maravigliarci. E se alcuni estimaranno l'infusioni faticose, & impossibili, sia l'alleggiamento della fatica veder gli effetti, che ne risultano, e se le infusioni sono impossibili, emendansi con soverchia diligenza. Nè ti fa rimuover dal tuo pensiero, alcuni volgari proverbij degli ignoranti massari quando vedi l'effetto con gli occhi tuoi, ma rivolgiti nell'animo quello, che è stato scritto degli antichi, che lo fico s'incesta nel platano, e nel morone, & il morone nella castagna, terebinto, e pioppo bianco, e da quel nascerne le mora bianche, la castagna sovra la noce, e quercia, e che il granato gioisce di varij adulterij, e godeme mischiatosi con tutti, il cireggio nel terebinto, e per non affaticar con lungo parlar i lettori, finalmente ogni specie di rampollo si può inserire in ogni pianta, come scrisse Columella. Di quà viene ogni frutto mischiato, e di quà l'uno s'adotta l'altro per figlio, e di quà nascono frutti mai più visti. Virgilio.

*Simaraviglia l'arbor, che produce
Nuove frondi, & i suoi non primi frutti.*

E Palladio scrive.

*E sotto la sembianza delle nozze
Si marita il selvaggio col domestico,
Acciò de l'uno, e l'altro la bellezza
Seco ne porti il rinascente frutto,
Casi le selve vestonsi di frondi
Nobili, e si rallegran di vedere
Di doppio frutto le lor cime altiere,
& con dolce amicitia, e parentela,
Fra lor mischiarsi gli sapori, e i succhi.*

Ma noi ci aggiungeremo alcune regole, acciò che gli incesti apprendino più agevolmente, e producano nuovi frutti, composti dell'uno, e l'altro, le quali cose hab-

habbiamo medefimamente detto negli animali, che fiano d'una medefima fcorza, che fiorifcano, e fpuntino le frondi in un medefimo tempo, acciò una non germogli, e fiorifca innanzi tempo, & un'altra più tardi, come gli animali, che portino in un medefimo tempo. Non è cofa piu contraria, quando le cofe humide fono contrarie alle fecche, e quelle piante con le fcorze tenere à quelle con le dure. Faccifì l'inefto nella più bella, e lifcia parte della pianta, dove non fia ulcere, non cicatrice, non brufciato. Giova anchor molto, fe gli inefti quando fi fpiccano dall'albero dal luogo convenevole, cioè dalle fpalle, che guardino l'Oriente dall'eftade, fiano di arbori fecondi, e che l'abbiate primo per gran tempo conofciuti, e da un ramo novello. Siano gli inefti pregni, cioè gonfi, che moftino fpuntar fuora, e che diano fperanza, quello dover far frutti: cioè che fiano di due anni. L'età d'ineftar gli alberi, bifogna che fia nella gioventù, che quando fon vecchi, & hanno la corteccia arida, fecca, e dura, dà male alloggiamento à i rampolli giovanetti. E fomiglianti precetti, li quali troverai trattati à pieno nella noſtra Agricoltura. Non laſciamo di trattar di un miſchio, col quale

Il rampollo ineſtato, che apprenda agevolmente.

Perche molto giova ad incollar ſtrettamente, quelle delicate tuniche delle ſcorze, & appreſe germinaranno più agevolmente, quando accade, che ſ'ineſtino alberi, che fiano di nature diverſe, e che non ſ'attacchino bene inſieme. La prima utilità, che come le carni humane, quando ſono ferite, oggendovi alcuni viſchi, ſ'attaccano, e ſi unifcono più agevolmente, così le ſcorze delle piante ferite, e tagliate oggendovi queſto miſchio ſ'attaccano più preſto, perche la pianta ſcoreciata dal legno, & il rampollo tronco dal ſuo ramo, ſe non è abbracciato da tutte le parti dalla madre, eſſala quell'humido vitale, e ſi diſceca quella natia ſaliva, laonde accioche non accada queſto, applicandovi la colla, le fa ſubito unire inſieme. Oltre à ciò reſtando vacuo fra la corteccia, & il legno, viene l'aria ad entrar in, quel vacuo, e frapoſtoſi farà che mai ſ'unifcano quei rampolli, noi, acciò ſiamo ſenza ſoſpettione alcuna, che ciò non avvenga ci ongemmo il viſchio. E ſe pur ſono alcuni arbori, che non ſi laſciano ineſtare, per il beneficio di un tal viſchio, inocchando la ſcorza con la ſua gemma, con maraviglioſa forza ſi ſtringono, e ſ'afferrano inſieme. Ma queſta colla quanto più ſarà di natura vicina, tanto con maggior agevolezza farà l'uſſio ſuo. E ſe ſarai induſtrioſo, e diligente, farai da te molte coſe; ne ſcriveremo alcune, accioche tu impari ad aſſomigliarti alla natura: ſe ſcorza l'aquiſoglio, e fatta una foſſa in un luogo acquoſo, ſotterralo, e laſcialo ivi putrefare, il che avverrà in dodici giorni, poi ſi leva, eſſendo marcio, e ſi piſta in un mortajo, che divenghi lento. In Soria ſi fa di certe prugne, che ſi dicono mixa, e di là ſi porta à noi. Si fa di quella pianta chiamata volgarmente di lantano, e del viſchio volgare. Ma l'eccellentiffimo di ſcorze di radice d'olmo peſte, perche per una ſua particolare natura incolla, e nudriſce. Ma ritorniamo all'ineſto, il qual val tanto, che hà ritrovato un nuovo genere di adulterio.

Del perſico, e noce perſico comporne un frutto.

La cui miſtura, e nuovo frutto non conoſciuta, nè viſſa dagli antichi noſtri, nè da loro immaginata mai. Queſta farai per l'ineſtamento, chiamato dagli antichi inocchia-

chiare. Torrai dal persico, e dal nocepersico due rami giovani freschi, e secòdi, e che ti diano gran speranza di apprendere, e di germogliare intorno alle gemme, per spatio di due diti tagliarai le cortecce, e con una gran destrezza di mano distaccherai la corteccia dal legno. Queste ambedue partirai per mezzo con tagliente, coltello, e che componendole insieme, venghino bene aggiustate, e congiunte, che appena si veggia per dove siano partite. Ma che di due mezze gemme se ne veda una sola, queste inocchierai ò nell'uno, ò nell'altro albero, che ti piacerà di loro, in quella parte del ramo, che è molto fresca, e novella; dopo torrai tutti i restanti rami, accioche non tolgiano i vecchi rami il nodrimento a' novelli inesti, ma che tutto il succo si spenda in servitio loro. Apri la scorza con destrezza, che il ferro non facci piaga nel legno, e circondi la scorza da sopra il legno della grandezza della medesima quantità della gemma, e così accommodarai dentro la sua gemma, che vadi giusta nel luogo discorato. Poi legherai bene d'intorno quella, che non l'offendi, e poi impiastra ben la piaga di luto, ponendovi alcuna cosa di sopra, che la pioggia non la mandi via, così germinarà, e farà il frutto, che terrà la forma dell'uno, e l'altro suo genitore, che mai tal frutto gli alberi l'hanno generato; perche sarà un frutto, che con la sua sembianza rappresentarà la faccia del persico, e del nocepersico. Con questo medesimo modo

La fico mezza bianca, e mezza nera produrre

Potremo, cioè tagliando gli occhi intorno, e spartendo per mezzo, e poi unendo insieme, e così composti insieme se impiastrano nell'arbore, e così produrrà i fichi del modo già detto. Così

Le mela granate da un lato dolce, e dall'altro agro si vedranno.

Si apiranno per mezzo i rampolli, ovvero gli occhi, e l'unitai insieme, ma gli occhi li discorzerai con maggior difficoltà, e li partirai, per esser la sua corteccia delicata, sottile, e digiuna, che non patisce il lasciarsi maneggiare troppo, laonde con più comodità lo farai con i rampolli. Similmente

Le melarancie meschiate di diverse specie di limoni, & i cedri mezza agri, e mezza dolci.

Si produrranno, se si meschieranno insieme nel modo, che habbiamo detto di sopra, perche s'inestaranno agevolissimamente, e commodamente per lo sudetto, e ne' giardini di Napoli, se ne veggono di queste specie assai frequenti. Si meschia anchora

Il persico del sanguigno, e del bianco.

Se inestrai insieme queste due specie. E qui si vendono anchora pubblicamente. Nelli

Uva, che habbi l'acino mezza bianco, e mezzo nero, e meschiato di varii colori.

Si vede con questo artificio, se quello che habbiamo detto nell'inocchiare, si facci ne' rampolli, cioè aprendosi per mezzo, e si leghino ben stretti, che s'uniscano insieme, e se inseriscano quelli poi in una vite seconda. E quello medesimo, che habbiamo detto de' frutti, lo possiamo esperimentare ne' fiori. Come se volessimo

Produr le rose mezza bianche, e mezza rosse.

M

Se

Se pigliarai i rametti della rosa bianca, e rossa, e circondarai intorno gli occhi con acuta punta di coltello, e poi partirai quelli occhi per mezzo, & accomodati insieme, lo porterai dentro la corteccia di una pianta di rosa, & usando diligenza che s'attaccino insieme, al suo tempo ti darà le rose, che da una parte roseggiaranno, e dall'altra biancheggiaranno. Ma se vorrai esperimentar questo ne' fiori de' garofoli, come

Far i garofoli mezz bianchi, e mezz vermigli.

Perche non hanno occhi, lo farai questo nelle radici, e certi ginocchietti, che vi nascono appresso, prendo due di quelli per mezzo, e le accomoderai accoppiamente, che s'uniscino insieme, legando strettamente, havrai li garofoli così accoppiati insieme, le quali specie sono tutte volgari appresso noi, ne solo producono i fiori partiti di due varij colori, ma nel medesimo rametto, e rampollo si veggono, e tutti rossi, e tutti bianchi, e mezzo dell'uno, e l'altra metà dell'altro, e tutti veramente colorati.

Come altrimenti i frutti si possano comporre insieme.

Cap. IV.

Possiamo anchora in un'altro modo accoppiare insieme diversi frutti, e ciò con altra specie d'istrumento. Come se volessimo

Produrre melagranate composte fra loro variamente.

Questo s'insegna da Teofrasto. Si ramolliscono i rampolli di melagranati con un martellino, perche da quella parte che vengono peste un poco, s'uniscono più agevolmente, e poi come sono strettissimamente attaccate insieme si piantano. Allhora da quelle verghe così insieme composte, ne nasce un'arbore, che ciascuna di loro, conserva la specie sua, e ciascuna tira à se la sua parte dell'alimento dalla terra, e lo digerisce, ne altro hanno fra loro di commune, se non quello abbracciamento, e quella unione. Il medesimo nel medesimo luogo insegna

Ch'una medesima vite porti uva nera, e bianca, e nel medesimo aspetto visino alcuni acini neri, & alcuni bianchi.

Tolsero molti maglioli di vite, e li pestaro un poco da una parte, e dopo havendoli composti, & accomodati egualmente insieme, l'hanno piantati, e così di due maglioli se ne fece un solo. Percioche ogni cosa viva col vivo subito s'attacca, & accompagna, e principalmente questo si vede in quelle piante, che hanno parentado, & amicitia fra loro, che acciaccati s'uniscono in una natura, e ciascuno tira la parte sua dell'alimento senza confonderli fra loro, laonde avviene, che ne nasca il frutto vario, come conviene all'uno, & all'altro. Il che fanno anchora i fiumi, quando insieme si uniscono, come il Cefiso, & il Melain Boetia, che ognuno conserva la sua natura, e strada. Columella l'insegna in questo modo. E una specie d'innestamento, che fa tali uve, che si ritrovano in quelle acini di varie specie, e colori, e questo si fa in questo modo. Si pigliano quattro, o cinque, ovvero più, se più ne vorrai maglioli di vite, e questi le accomoderai bene insieme, e que-

questi insieme le siccherai in un tubo di creta, ovvero in un corno molto strettamente, sicche dall'una, e dall'altra parte avanzino fuori, e quelle parti, che avanzano fuori, aprite, e ponete acconciamente in una fossa, e sotterrati con terra, gralla, e letamata, andateli inaffiando spesso, finche produchino le gemme. Quando le gemme saranno bene unite insieme, dopo due, o tre anni, e che hanno fatto buona unione, rompi quel tubo, e nel mezzo dove sono più unite, taglia con un ferro, & annetta la piaga, e ponivi intorno terra sottile, che almeno lo cuopra tre diti alto da terra, così quando cominciaranno ad ufcir i germogli da quella corteccia, bisogna purgarne due, e gli altri lascia, così di quelle ne nasceranno l'uve, quali habbiamo proposto. Le medesime cose Plinio ne insegna da Columella. Ma Didimo in questo modo. Si devono pigliar due maglioli di diverse specie, e quelli si devono aprir per mezzo con avvertenza, che la fissura parta per mezzo gli occhi, e che non perda nulla della midolla, e così aggjonger la metà dell'una con la metà dell'altra, & incollarle insieme di mezz'occhio dell'uno si aggjusti con la metà dell'altro, quanto sia possibile, e che s'accostino insieme assai bene, che di due occhi se ne facci un solo, laonde bisogna che l'un magliolo sia ben congiunto, & stretto con l'altro involgendolo con papiro, e dopo coprir la fissura con la cipolla squilla, o con terra, che incolli bene insieme, e così poi piantarla, e così dopo ogni tre giorni, o cinque inaffiare insin'à tanto, che cominci a pullulare. Se ti piace,

Che la fico da una parte sia bianca dall'altra rossa.

Leontio l'insegna con questo modo, piglia diversi maglioli, che siano di una medesima età, e tempo, & attaccati, e composti ben'insieme, ponili in una fossa, poi letama, & inaffia. Quando havranno fatto il germoglio, di nuovo costringi due occhi insieme bene attaccati, accioche s'uniscano in un tronco, e così dopo due anni, se così ti piacerà, trasplantali, & havrai i fichi di due colori. Da questi dunque potremo

Tutti i frutti varij, e di diversi colori aggjongerli insieme.

Di molti non solo di due ne possiamo far un frutto, e con verità poi, perche i modi, che insin'à qui habbiamo scritto degli antichi, sono molto difficili a fare, e vi bisogna molto tempo per vederne l'esperienza, come mi è accasato molte volte, che hò voluto vederne l'esperienza, & il mio modo è simile a quello di Palladio. Che un racemo di uva possa produr gli acini neri, e bianchi, i Greci dicono, che cosa possa farsi, se le vite sono vicine, che l'una sia bianca, e l'altra nera, quando si potano i sarmenti di due così li aggjongerai insieme, che l'un'occhio di un sarmento l'accomodhi con l'altro dell'altro sarmento, che pajano un solo, allhora poi stringerai con un papiro, e molle, e Pongerai intorno di una terra delicata, e così ogni tre giorni inaffiarlo, insin che comincino a germinar le nuove frondi. Così passato alcun tempo, togliendo un sarmento di questi, & inestando l'altre, ne potrai far un genere da non mancar mai. Ma noi togliemo due sarmenti delle vicine viti, e dove l'habbiamo ad unire insieme, che sono gli occhi, le partimo per mezzo, che non ne rimanga intiero dell'occhio, se non la terza parte, poi gli aggjongeremo insieme, e lo stringeremo molto bene con ligami, accioche cre-

scendo i sarmenti non venghino à romperlo, e così l'un occhio sorgerà incontro l'altro, accioche uscendo fuori faccino un solo germoglio, & il medesimo anno faccino l'uva con gli acini di due colori. Questo sarmento, che sarà nato di questi, se l'altro anno l'accoppiaremo con un'altro di diversa specie, e poi l'altro anno con un'altro, faremo al fine un raspo, che produrrà uva con molta varietà di acini. Noi havemo fatto un'uva, che havea acini odorati, e non odorati, con uno in forma di corno, & un'altro rotondo di uva à diti, e rotonda, e tutti gli acini, erano ornati di varij colori. Ma Pontano insegna con molta eleganza di versi

*Come i cedri faccino diversi frutti.
 Altri son che diversi rami insieme
 Congiungon, che la scorza habbino rasa,
 E le stringono insieme, e fan che insieme
 Si congiungano, e crescano, da quelli
 Congiuntirami, e da quella ferita,
 Che sia congiunta insieme con grand' arte,
 Non ne nasce un sol frutto, ma composta,
 Per trofeo, e gloria dell'agricoltura,
 E la natura di tal frutto gode.*

Far un melangolo, che sia mezzo dolce, e mezzo agro.

Il caso ne hà insegnato far questo meschiamento. Era un' arbore di melorancio, che havea due rami, de' quali un ramo facea pomi agri, l'altro dolci, & accadendo di trasplantarsi quell'arbore, e tagliandosi le cime, come è in costume farsi dagli agricoltori, quando si piantano simili arbori vecchi, apportò il caso, che la ferita fusse fatta in quel luogo, dove era inestato, e producendo i germogli al suo tempo, dall'una, e l'altra scorza dell'agri, e dolci, ne uscì un germoglio, che produsse i pomi mezi agri, e mezi dolci, onde da quà l'arte hà insegnato produrre simili frutti à chi haveffe voglia di produrgli.

Come altrimenti i frutti si possano accoppiare insieme.

Cap. V.

INsegnaremo ancora un'altro artificio, col quale si possano comporre i frutti insieme, e meschiarsi fra loro, pur insegnato dagli antichi, e se ben pare à me, non solo difficile, ma impossibile. Ma perche sono stati insegnati da Autori gravissimi, non mi terrò di non insegnargli, se ben quando ne hò fatta l'esperienza, non mi sono riusciti, non per questo voglio tor l'occasione à gli altri di non esperimentare, forse la fortuna farà favorevole alla loro diligenza, il modo è questo, che si piglino molti semi di diversi alberi, e frutti s'attaccchino insieme con perze di lino, e poi si seminino perche tutti quelli germinando insieme, di molti cauli, che produrranno stretti, e colligati insieme, che non si possino separare, ne distaccare, si congiungano insieme, e così un sol arbore produrrà diversi frutti,

& un

& un frutto sarà meschiato di molti. E questo forse l'hanno tolto da Teofrasto, il qual scrisse. Quando semini la palma, semina due ossa insieme congiunte, e di sopra altrettante, ma tutte inchinate, perche non cacciano fuori il germoglio dalla parte supina, o cava, ma dalla parte di sopra, & essendo quattro meglio s'attaccano insieme. Perche le radici di queste abbracciandosi vicendevolmente di tutte insieme ne nasce un sol germoglio, e s'uniscono insieme al primo. Il che se fusse vero, ne nascerebbono da questo secreto innumerabili esperienze. Dunque per far

Che le bacche venghino di più colori.

Se torrai molte bacche bianche, nere, rosse, e meschiate insieme planterai, se quei varij gambi, che germogliaranno fuori, li giongerai insieme, s'attaccheranno in uno, e nasceranno le bacche da quello di più colori. Plinio dice, che questo modo è stato ritrovato da gli uccelli: dicendo. La natura anchora hà dimostrato, come possiamo inestir col seme, il quale essendo divorato dalla fame degli uccelli, sono anchora & humido, e tiepido uscendo dal ventre, meschiato col secondo fimo suo e cadendo nelle molli degli alberi corteccie, dal vento trasportati. Di quà habbiamo visto il cireggio inestato nel salice, il platano nel lauro, il lauro nel cireggio, e le bacche insieme di molti colori. Dicono la merola nascondendo i semi ne' tesori delle caverne, haver dato cagione anchora del medesimo effetto. Con questo medesimo modo si fa, che

Il fico habbi il frutto da una parte bianco, e dall'altra rosso.

Leontio fa questo congiungimento in tal modo. Pone molti grani di fichi varij, e nobili in una pezza di lino, e ligati insieme, li pianta, e nati che sono, li trasplanta. Ma se vogliamo

Chè il cetra produca diversi pomi, e di diversi sapori.

Il nostro Pontano l'insegna ne' tuoi horti esperidi elegantissimamente, noi per bellezza havemo qui portato i suoi versi,

*Togliam diversi semi, e quelli poi
Gli nascondono in una picciol urna
E quando usciran fuor del stretto collo
I brevi gambi, con gagliarda mano
Ha bisogno che sian ligati, e stretti,
Acciò crescendo se ne facci un tronco,
E circondati sian d'una corteccia
Ma acciò che il vento non ne soelli alcuno
Di quei germogli, ò gli apra sia bisogno
Incollarli con cera, e con un vischio,
Che gli attacchi, & unisca insieme tutti,
Che sotto una corteccia sian tutti
Uniti, e fermi, e poi fatti maggiori,
Piantati in fossa, che d'intorno sia
Di simopigne, produrrà i suoi pomi
Meravigliosi, che in un sol vederai*

I fa

I sapori, che tutti insieme havranno.

Che i frutti del fusino, e del melangolo si congiughino insieme.

Ne' nostri libri dell' Agricoltura, havemo abondevolmente dichiarato, come due semi non si possono attaccare insieme, & havemo addotte le ragioni dall'una parte, e dall'altra, e quelle cose che hanno scritto sono non solo false, ma impossibili. Ma à noi ha piaciuto fargli in questo modo. Essendo alcune piante di pruni tenere, e delicate, e piantate da presso, l'havemo avvolte l'una con l'altra, e tre insieme anchora, come fanno coloro, che torcono le funi, e ne' luoghi dove si havevano à toccare, ne habbiamo prima raso la cortecchia, accioche il vivo, s'accostasse, e s'unisse più col vivo, e dopo con fasce diverghe di olmo scorzate, o simili legami delicati, e pieghevoli, leggiermente l'havemo strette, accioche volendosi separar l'una dall'altra, questo ligame li togliesse la libertà di poter farlo, e vedendo, che alcuna parte di loro non si toccasse stretta insieme, con conij di legno, consistendo à forza, l'habbiamo strettamente attaccate, ma non tanto gagliardamente, che si venghino à strangolare, poi scalzando le radici, le letamammo, e adacquandole frequentemente, accioche con queste cure crescano più felicemente. Così poi passati alcuni anni, dove sono così congiunte insieme, che pare una pianta sola, si taglia, e d'intorno al taglio nasceranno molti germogli, e sià mirando s'alcuni di quelli sia nato nel comun luogo del toccamento dell'una, e dell'altra, così lasceremo quelli, e taglieremo gli altri, così producendo quello il suo frutto, sarà tale, qual habbiamo promesso, molto belli à vedere à gli occhi, e di molto sapore al gusto. Habbiamo visto negli horti regali in Napoli, gli alberi delle melangole vecchie, che per star in terreno grasso, & inaffiato, per la lussuria dell'educatione, dove si sono tocchi, si sono uniti di modo, che pajono uno, e non due arbori, e così havemo visto i frutti meschiati dell'uno, e l'altro. Possiamo con i vasi di creta far il medesimo molto gètilmente, perche essendò piantati in questi vasi, & havendoli da presso sempre, le possiamo inaffiare, e governare à nostro modo, e servirgli. Il medesimo hò visto esser accaduto ne' moroni, ne' luoghi opachi, & humidi, dove i rami si sono toccati, ivi si sono congiunti, & haver prodotti i frutti di più colori. Se vogliamo,

Che la lattuca habbia con se l'apio, la rucchetta, e'l basilico.

Et altre herbe della medesima qualità. Piglia una ballottina di sterco di pecora, e se ben'è picciola, sbusciala dentro, e rendila vacua, e poi i sopradetti semi, o qualiti piaceranno, li porrai ivi dentro, e le stringerai, e sotterrala un piede sotto, ponici d'intorno letame, e cuopri con terra sottile, e v'è sempre di passo in passo inaffiandola, e dopo che saranno nati quei, pur inaffia, e spargi letame, e come havranno fatto il gambo, usavi più diligenza che mai, così havrai la lattuca attaccata, con quell'herbe, che l'hai insieme seminate, Palladio l'insegna più diligentemente. Se caverai una ballottina di sterco caprino, con una trivella, e portai in quella seme di lattuca, nasturzo, basilico, rucchetta, e di ravano, poi rivolgendò quella ballottina di letame la sotterrerai in una breve fossa, ma in terra ben zappata, il ravano si stenderà sotto per radice di tutti. La lattuca nel mezzo, e le restanti herbe insieme con lei, e riterrà ciascuno il suo sapore. Altri lo fanno in questo modo. To-

glio-

gliono alcune frondi d'intorno alla lattuca, quelle cioè che stanno appresso alla radice, e pungendo con un stile in ogni grado, vi pongono un seme degli antedetti, eccetto dello rafano, poi l'involgono di fimo, e di nuovo piantano la lattuca, crescendo poi vien circondata da tutte quelle herbe. Ma se tu desideri sapere

I fiori come nascono di diversi colori.

Dalla medesima regola. Se alcuno terrà semi di diversi colori di fiori d'una medesima specie, e l'attacherà in una pezza di lino, e la planterà, da quella unione di semi, ne nasceranno fiori di diversi colori, così dicono che sieno generate tante specie di bellidi, le quali si veggono fiorite di fogliette di color d'oro, rossi, ralleggianti d'intorno, & altri ve ne sono così di molte, e di molti colori di foglie, che pajono fiocchi di seta.

Come si facciano i frutti doppi, che l'uno stia dentro l'altro.

Cap. VI.

VI è anchora un'altro modo di comporre insieme i frutti, e nel modo recitato di sopra, cioè ch'una parte sia di uno, e l'altra di un'altro nel medesimo frutto, overò che nascano in un medesimo ramo due, o tre frutti di varij, e diversi, ma che l'uno sia contenuto dentro dall'altro, che veramente si può dir doppio, e noi siamo i primi che l'insegniamo. Ma veggiamo prima i nostri antichi, come l'habbino insegnata. E primo.

Come si facei l'Olivu uza.

Diosfane mostra, che la vite inestata nell'oliva produca il frutto chiamato Eleostaphilo, cioè Olivuza. Ma Fiorétino nell'undecimo lib. della sua Georgiacosi l'have insegnato. Se alcuno inestierà l'Olivu nell'uva, non solo produrrà racemi d'uva, ma anchora Olive. Dunque si busa la vite vicino la terra, e per quel buso si passa un ramo di Oliva, acciocche in un tempo dalla vite tiri à se la dolcezza, e dalla terra il solito suo alimento, e per haver più giocondo, e saporito gusto di loro, così non togliendo i germogli della vite dal suo arbore, servarà seco il sapore de' suoi genitori. Così il frutto ha sortito il nome dal vicin devole congiungimento de' suoi padri, da' Greci detto Eleostaphilo. E dice haver visto quest'arbore ne' giardini di Mario Massimo, & haver gustato ivi il frutto, e giudicato che gustava insieme, & il sapor dell'acino dell'uva, e l'Oglio della bacca dell'Oliva, e dice anchora, che queste piante nascono nella Libia, e chiamala col nome comune della patria loro ubolima. Ma bisogna fortificarla intorno con pali, che possino sostenere il peso de' rami che inestandola di altro modo che questo non havrebbe bisogno de' pali. E così stimo che col medesimo artificio si possa fare l'

Uva che ha dentro l'acino del mirto.

Scrive Taréntino, che il mirto riceve la vite nell'inestamento, e sopra l'arbore del mirto inestando i famenti della vite producono l'uva, le quali nel fondo dell'acino sono le bacche del mirto. Ma non scrisse il modo, come si doveva inserire, le famenti della vite inestate sopra il tronco del mirto apprenderanno, le uve pro-

prodotte faranno al modo usato, che non haranno dentro le bacche del mirto, ma se nel modo predetto, malagevolmente apprenderanno. Fannosi

di frutti del pruno del color della noce.

Chiamate dalli antichi nociprune, e da lor fatti, come narra Plinio. Han-
lenocinestate una particolar sfacciatezza, che hanno la faccia del padre, e'l
sapor dell' adozione, chiamasi dall' uno, e dall' altro nociprune. Così s'im-
para.

Come si facci il pruno, che habbi dentro il mandorlo dolce.

Dal medesimo Plinio. Dentro alle prugae ci è il mandorlo dolce, ne giamai s'è
raddoppiato pome più ingegnosamente.

Il pruno con la carne di melo.

Impara il medesimo, come si facci. Di fresco in Betica sono cominciate à chia-
marli le pruna melane, perche sian nate inestate nel melo.

Il frutto delle mixe, che hà dentro il mandorlo dolce.

Le mixe sono specie di prune, che hanno dentro il mandorlo amaro, come l'al-
tre prune, & arbore peculiare della Soria, e dell' Egitto, à tempo di Plinio erano
familiari all'Italia, e s'inestavano nel sorbo, e però il mandorlo non era cattivo;
overo perche faceva lubrico il corpo, l'inestorno nel sorbo, che tirando da quel-
lo un sapor più aspro, stringessero il corpo. Ma noi mostreremo il modo, come
possiamo produrre il

*Mandorlo persico, che di fuori è persico, e dentro ritiene il mandorlo
dolce.*

Questi modi che habbiamo dinanzi narrati de gli antichi, tutti sono falsi, e pie-
ni di greca vanità, ne solo falsi, ma nel modo da loro scritto impossibili à farsi.
Perche se tu inestavi il mirto nella vite, come habbiamo dimostrato nell' agricol-
tura, non porterà il frutto à quel modo. Inferir l'Oliua nella vite è impossibile,
& anchor che riuscisse al modo lor dato, non produrrebbe uva. Plinio dice le
pruna melane, e mandorline, e dalla noce, ma non insegna come, e forse ne da-
altri saputo. Noi dimostreremo al mondo come far si debba. Questo pome chia-
mato madorlo persico da moderni, hà tratto il nome dal suo padre, e madre, poi-
che il suo frutto hà meschiata la natura dell' uno, e dell' altra insieme, e per dili-
genza d' inestamento, e per una nuova specie di adulterio ritrovata dal man-
dorlo, e del persico: un figlio ne nasce non visto dagli antichi secoli, che ritiene
in se la qualità de' suoi padri, e madri, e l' effigie. Questo pome di fuori mostra
le sembianze del persico, ma da dentro mostra il mandorlo dolce, e di faccia, e
di sapore. L' arbore è di natura mezzana fra'l persico, & il mandorlo, il sapor del
frutto di fuori è di persico, dentro è di mandorlo dolce, e questo si fa sopra pone-
do l'occhio dell' uno, sopra l' altro, o togliendo l' uno, e l' altro dalla madre, e l' un
solo, il che habbiamo ritrovato noi, già nell' ultimo della vecchiezza. E se vo-
gliamo farlo triplicato, por l'occhio di questo doppio sopra un' altro occhio di
pianta diversa. Queste piante per molti anni hò tenute verdi nelle nostre ville,
e i giardini. Con questo medesimo modo produrremo un melo molto prodi-
gioso, che con la sua maraviglia riempia gli occhi, e gli animi di stu-
pore, cioè

Che

Che un citro habbi dentro un limoncello.

Sopraponendo l'occhio del cedro à quel del limone. In Calabria, e Sorrento è cosa volgare, e se ne ritrovano di più specie, che nel luogo della medolla have un'altro citro, e sono attaccati ad uno medesimo pedicino. Del medesimo modo è stato fatto un

Melangolo doppio

La quale specie è anchora usitata appresso noi, che i spichi di dentro sian duplicati, con tanta bella fattura, che non ti satij mai di mirargli.

Come si possano generar frutti mai più visti, e fargli migliori, e peggiori. Cap. VII.

L'importanza, e lodi dell'ineftare in altri luoghi l'havemo inalzata al Cielo con maggior copia di lodi, quà basta fol dire con il solo ineftamento poter generar nuovi frutti, e migliori, e peggioriraccontaremo l'esperienze fatte dagli antichi, e da noi. Che dobbiam fare se vogliamo,

Che la castagna diventi eccellentissima.

Non dovemo lasciar di dire la rarità di un'efempio. Corellio Cavalier Romano nato in Atefte, nel campo Napolitano ineftò la castagna nel suo tronco col suo medesimo rampollo, e così fece la castagna così eccellente, che hebbe nome fra le lodate, e tolse nome da lui. Poi un suo schiavo fatto franco suo herede, ineftò di nuovo quella castagna Corelliana, e questa differenza è fra l'una, e l'altra, che quella faceva frutti più abondevolmente, ma questa gli faceva migliori. Queste cose sono degli antichi, e tanta è la grandezza dell'ineftamento, che ineftando l'arbore con un suo medesimo ramo, quel ramo produrrà frutti migliori di loro istessi. Così anchora il cireggio gode molto dell'esser ineftato, nè mai darà buono, o suave frutto, se non sarà ineftato in un'altra pianta, come ne lasciò scritto Panfilo. Da questo efempio

Adutar i frutti dell'oxiacanta in azzarole.

Ci siamo sforzati di fare, nè stimo che l'ossiacanta, ovvero Calabrice sia altra pianta, che l'azzarolo trasignato nelle selve in selvaggio, laonde se alcuno ineftasse la calabrice in se stessa più volte, giudicò che si mutarebbe in azzarolo. Noi nella nostra villa l'habbiamo inserito due, e tre volte del suo medesimo rampollo, e se non saremo prevenuti dalla morte, l'ineftaremo tante volte, finche produca azzarole, già fin' adesso fa i frutti maggiori, e più dolci. Hor parleremo di quelle, che s'ineftano con rampollo d'altri alberi, e si meschiano insieme la forza, & il sapore, e ne' nostri tempi ritrovato

Il nocepersico comporre dal persico, e dalla noce.

Impareremo, con questo modo. E fra noi una specie di persico chiamato nocepersico, non conosciuto dagli antichi, al quale l'esser stata prodotta dalla diligenza degli ineftatori, non solo stimo, ma l'hò per certissimo, ritien il nome dall'uno, e l'altro padre, cioè dalla noce, e dal persico. Dalla noce hà il colore di herba, & hà

N

la

la scorza liscia senza niuna lanugine, il succo aspro, & amareggia leggermente, e tardi si matura, dentro di carne dura, ma la forma hà del persico, quella parte ch'è rocca dal Sole diviene rossa, l'odore è gentilissimo, hà dentro l'osso scabro, e duro, come il persico, di giocondo sapore, ma finisce più presto assai, e non dura come la noce, che non si può immaginare, che sia prodotto altrimenti, che dalla rinovata insitione del persico sopra la noce, ovvero nel modo già detto. Possiamo anchora inestando i frutti in arbore migliori fargli migliori. Diosfane fece lo

Citromelo dal melo, e dalli citri.

Perche inestò il melo nel citro, e reiterò spesse volte l'insitione, e dopo nato, si corroppe, ma parlò del frutto, ma dopo che apprese bene, si chiama citromelo. Anatolio, e Diosfane

Il Melimelo dal melo, e dal Cotogno.

Composero insieme, perche se farà inestato il melo nel Cotogno: dal Cotogno se ne fa un melo eccellentissimo, chiamato dagli Atheniesi melimelo. Ma Plinio

Le Milviane dal Cotogno, e Strutio.

Insegnò a comporre insieme. Le cotogne inestate ne i meli strutij, fecero la specie delle mela milviane, che sole si mangiano crude di questa specie. Già havemo detto come con l'inestare i frutti si faccino migliori, e come si meschino la forma, & il sapore. Hor mostreremo, come con l'inestare si farà

Che i frutti diventino peggiori.

E cominceremo dal pero. Dice M. Varrone se inestera i pero domestico nel selvaggio, essendo primo il pero inestato buono, non sarà così giocondo il frutto, come quello ch'è inestato sopra il domestico. Se inestera i persico nel prugno, tralignerà di grandezza, e se l'inestera nel mandorlo amaro, quando mangierai quel frutto, sentirai alquanto della sua amaritudine. Così inestando la castagna nel salice, e se ben si maturerà più tardi, si farà di sapore più aspro. Il melo s'inesta nel pruno, ma traligna in melo più picciolo, ed i peggior sapore.

Come possiamo produr i frutti, & i fiori, innanzi tempo. Cap. VIII.

L'Arte emula, & imitatrice della natura, mentre seguita quella, sempre fa cose più sublimi, e più degne, onde il Mago, come una seconda Natura, vestitosi l'habito di quella, con il senso degli occhi, e con le congettture dell'animo va investigando quello, ch'ella con una nascosta maestà, sotto dubbiose forme, e sotto oscuri velami va coprendo l'opere sue. Hor impedisce l'opere sue, hor fa, che ritorni addietro, e quello che havea con lungo tempo, fa che presto partorisca, e finalmente la sforza à fare à suo modo. E conoscendo che dal perpetuo moto del celeste colore, si producono fra noi i fiori, & i frutti, e tutte le cose nascenti nel mondo, se gli piacerà ritardarle, ovvero affrettarle, accioche siano ricevute più e re, porrà sotto nientiti tempi, e stagioni, della primavera farne in inverno, e questo mutarlo in estate. Ne dà anchora non picciolo giovamento l'inestare. Veg-

giamo

giamo dunque se per l'artificio dell'ineftamento polliamo

Produr l'uva nella primavera.

Se veggiamo, che il cireggio produce i fuoi frutti nella primavera, e noi defideriamo l'uva in quei tempi, con quefto modo ne havremo gran copia, come n'insegna Tarentino. Se tu ineftarai la nera vite, nel cireggio, anchora havrai l'uva, nella primavera, perche produrrà l'uva in quel tempo, nel quale il cireggio era per produrre il fuo frutto, ma quefto ineftamento non fi può far fe non col bufare, il qual modo Didimo l'insegna. Bufa il tronco del cireggio con la trivella Francese, e nel bufo fatto ficca un farmento di vite generosa, che li stia appreffo piantata, non tagliandolo però dalla fua madre, così viverà il farmento, e nudrito dalla fua madre, e dal tronco del cireggio, che lo tiene nel corpo attaccato, & appreffo. Poi nello fpazio di due anni, quel farmento trapaffato in quel buco s'unirà col tronco, onde biffogna tagliarlo poi dalla fua radice, e tagliar poi quel tronco di cireggio quanto avanza fopra l'inefto con la terza, che tutto il fucco fucchiari lo debba la vite, in tanto la vite non ftarà otiofa, ma e produrrà frutto, e'l farmento verrà crefcendo, ne reftarà punto offesa da quello bufo, ne riftretta. Con la forza anchora dell'ineftare, polliamo fare,

Che la rofa mostri innanzi tempo i fuoi fiori.

Se caverai una gemma di rofa, e l'inocchierai nella corteccia del mandorlo, in quel tempo che fiorirà il mandorlo, fiorirà parimente la rofa dalla fua corteccia. Ma accioche l'inferir nell'erbe non ci apportaffe alcuna tardanza, ò difficoltà nel produr prefto i fiori, con quefto artificio,

Che il cocomero produca prefto i fuoi frutti.

Faremo, e quefto farfi agevolmente, dice Columella haver letto, haver fatto Dolo Mendefio appreffo gli Egittij, il qual comanda, che in luogo letamato, & acquoso fi piantino con vicende vol ordine una ferola, & un rovo in un'orto, e dopo pallato l'Autunno biffogna tagliargli un poco fopra terra, e con uno ftilo di legno far un buco nelle midolle del rovo, e della ferola, e porvi ivi letame, & i femi di cocomeri, li quali facendo le loro radici, s'uniranno con quelle de' rovi, e delle ferole, che così fi nodriranno non della fua, ma dall'altrui radice, così l'ineftato cocomero produrrà i fuoi frutti anchora ne' freddi tempi. Ma hora biffogna imparare come polliamo mentire i tempi, e primo che

I cocomeri producano il frutto innanzi il tempo.

I Quintilij l'insegnano così. Pigliano i cofini, ò vafi di creta, e fi riempono di terra ben crivellata, e mefchiandovi molto fimo la fanno liquida, & anticipando il tempo dovuto, quando comincia la primavera, vi piantano i femi, e quando farà bel Sole, e caldo, e la pioggia moderata, allhora cacciano i cofini allo scoperto, e nel cader poi del Sole, le ripongono dentro al coperto, e quefto così fassi continuamente, inaffiandolo allo fpello quando farà di biffogno. Ma poi quando nella primavera faranno celfati i freddi, & i giacci, & il Cielo farà più benigno, e clemente, planteremo quei cofini, ò vafi in terra ben zappata, e coltivata, fiche i labri del vafe fiano eguali alle labra della terra, e fe ne avrà penfiero di coltivarli. Così anchora fi fa delle zucche. Teofrafto insegna come fi polla ha-

vere i cocomeri innanzi tempo. Se alcuno seminarà i cocomeri d'inverno, e l'inaffi con acqua tepida, e l'esponga al Sole, e l'accosti al fico, e quando verrà il vero tempo di seminarli, sotterri i canestri dove stanno piantati, e così i suoi frutti saranno prima degli altri. Nel medesimo modo l'insegna Columella. Il cocomero fu oltre modo grato a Tiberio Imperadore, nè voleva che passasse giorno, che non ne avesse, e però a questo effetto l'havea piantati negli horti portatili con le ruote, ogni giorno dimostrandogli al Sole, e nell'inverno le ritiravano dentro le camere con le finestre. Didimo nel medesimo modo insegna

Come si possano produr le rose passate l'inverno.

Se ne vasi di creta, e ne' cofini piantate, se le userà la medesima diligenza, che habbiamo narrato ne' cocomeri, e nelle zucche. Plinio proibendo il freddo di

Produr i fichi innanzi tempo dell'anno passato.

Si sforza, con assai diverso artificio de' passati, sono in alcune provincie i fichi d'inverno, come nella Mesajma ciò avvien per arte, non per natura. Perche hanno gli alberi de' fichi assai bassi, e nani, e passato l'autunno lo cuoprono di fimo, e se vi si trovano alcuni acerbi d'inverno, quando poi nel Ciel più tiepido se gli leva il fimo, & esposte alla luce, e godendo del nuovo Sole, & altro col quale videro, avide lo ricevono, come fussero nate di nuovo, e quando sogliono venire i fior à gli altri, elle maturano, & essendo dell'anno passato, sono innanzi tempo, anchor che ne' luoghi freddissimi. Ma nell'herbe, e piante già per innanzi piantate (per non essere in potestà nostra coprir il Cielo, & aprirlo nel mezzo de' larghi campi) noi dando alle radici, ò acque calde, ò nitro, ò calce, ò cose simili, tentiamo di accelerare il maturamento. Se vorrai,

Che il cireggio produca innanzi tempo.

Dice Plinio, farai che l'cireggio produchi innanzi tempo, e lo sforzerai à maturarsi, aggiungendo alle sue radici calce, ma ciò prima che produchino i fiori, ovvero se spesso inaffierai le radici con acqua calda, se ben dopo seccherà. Dice Didimo. La rosa uscirà innanzi tempo se prima che produrrà i bottoni, facendo una fossa di un piede d'intorno la radice, vi butterai acqua calda, cominciando à produrre i bottoni. E seti piace,

Che la vite germogli presto.

Il nitro pisto, e mischiato con acqua alla spessezza del miele, e dopo che sarà potata ongerai gli occhi suoi abbondevolmente, fra otto giorni germoglierà. Farai anchora l'uve innanzi tempo, se insieme con le piante vi porrai vinaccia dolce, cioè non anchora cominciata à pervertersi, e corrompersi, e ce ne porrai in abbondanza. Ma farai assai meglio, se quando si piantano le piante ci aggiungerai le già dette vinaccie. Da Tarentino, e da Fiorentino. Oltre à ciò tutte quelle, che sono piantate dentro la scilla, farà

Che le piante germoglino presto

Come n' ammonisce Teofrasto, e se la fico sarà piantata appresso la scilla, crescerà più presto. In somma tutto quello, che sarà piantato nella scilla, germoglierà agevolmente, e più felicemente cresce, il che non fa per altro se non per lo suo calor interno. Insegna Democrito,

Che

Che i fichi facciano i frutti innanzi tempo.

In questo modo, che vi ponga intorno letame di colombi, pepe, & olio. Fiorentino ongevà i fichi di olio. Palladio accioche i fichi si maturino presto, li onge con succo di cipolla lunga, con olio mischiato con pepe, quando quei fiori cominciano a rosleggiare. Appresso noi quando li fichi cominciano a maturarsi, busano con un'aco di legno, bagnato d'olio le picciole bocche de' fichi, accioche per alcuni giorni s'acceleri la maturatione. Altri sotterrano d'intorno gl'alberi le corna di montoni.

Che la brassica innanzi tempo germogli.

Come insegna Plinio. Sono alcuni, che trasferendo la brassica, la radice involgono d'alga, con nitro pisto, quanto si piglia con tre diti, e dicono valere alla presta maturatione. Possiamo far

Che l'apio germogli presto.

Perche stimano, che piantato subito butti fuora: se nel principio si spargerà d'acqua calda. Da Plinio. Dice Palladio se sarà sparso di un leggiero inaffiamento di aceto, nascer subito, ovvero se dopo che sarà seminato, si bagnerà di acqua calda. Ma tanto la mente humana con l'esperienza v'è penetrando nel più secreto seno della natura, che ardisce non solamente presto, ma

Velocissimamente produr l'apio.

Il cui nascer fra tutte le cose, che si seminano è il più tardo, e più difficile à riuscire, perche suole seminato spuntar fuori al cinquantesimo, o almeno quarantesimo giorno, come ne scrisse Teofrasto, & i restanti, che lo lasciarò à noi scritto. Noi lo chiamamo petrosillo, hor qu' bisogna che stii in cervello, che facèdo ogni picciolo errore, non riuscirà l'effetto. Siano i semi di quell'anno, e quando stà per venir l'estate, sommergerlo nell'aceto. Lasciatelo star per alquanto in luogo tiepido, dopo quei semi seminati in terra minuta, e sciolta, meschiandovi cenere di gambi di fave, che come l'andrai spargendo per sovra una leggiera ruggiada di acqua vite, e spesso, cuopri con un panno, che il calore non scampi via, così fra poco tempo cominceranno à spuntar fuor della terra, leva il panno, e bagna con acqua vite, che il gambo comincerà à salir sù, non senza grandissima maraviglia de' riguardanti. Qu' bisogna grandissima diligenza di mano, ch'io se ben l'hò provato non riuscirà l'effetto, come io desiderava, & à molti miei amici, che n'hanno fatto l'esperienza, felicissimamente. Così per far

Che le lenticchie nascano presto.

Meschia ben il seme prima, che le semini con sterco di bue, e lasciali in quel fimo per quattro, o cinque giorni, poi semina. Così anchor farai

Che i meloni producano presto il suo frutto.

Se ne' monti di letame in un luogo porrai un poco di terra sottile d'inverno, & in quella terra seminarai i meloni, per la caldezza di quel fimo nasceranno ben presto, ponendovi alcuna cosa di sopra, difendili dal freddo della notte, e dalla neve, che per lo caldo del fimo non moriranno, quando poi il Cielo comincerà ad esser più sereno, ebenigro, trapiantali, & in questo modo noi veramente l'habbiamo prodotti più innanzi degli altri. Con questo modo anchora con anticipar il tempo del seminare, possiamo

Pro-

Produr i cedruoli innanzi tempo.

Teofrasto ne insegna un'altro secreto, perche le radici de' cedruoli ponno vivere più d'un'anno usandovi alcuna diligenza. Se alcuno taglierà sopra la radice à sommo della terra dopò che haranno fatto il frutto, e buttandovi terra sopra le radici, il seguente anno dalle medesime radici produrranno di nuovo il frutto, & assai innanzi tempo, e tanto tempo avanzaranno gli altri, per quanto si trovano piantati jnnanzi à gli altri, che s'hanno da seminare. e far le radici nuove.

Il cece uscirà presto.

Come insegna Fiorentino, se lo seminerai, quando sarà il tempo dell'orzo.

La Rapa nascerà prestissimo.

Come ne insegna Teofrasto, se da gli hortolani sarà piantato ne' cumuli di terra, perche nell'anno seguente nasceranno più presto. Hor quì addurremo varij artificij di cultura, con i quali potremo addurre i frutti più velocemente, e diremo in che modo

Le Cotogne si producano presto

Ce l'insegna Palladio, cioè se tu l'incagherai continuamente, e Democrito

Haver le rose di Gennaio

Promette, se quando sarà l'estate tu l'incagherai due volte il giorno. Teofrasto dice macerando il seme innanzi che lo semini, ovvero bagnandolo continuamente. Costringerà forza

I cocomeri, che naschino presto.

Se alcuno planterà i semi, che prima siano stati à molle nell'acqua, & il

Cece, che venghi presto fuori.

Come vuol Teofrasto, se con tutte le guaine posto à molle nell'acque lo seminerai, meno che si putrefaccia, e se li ministri largamente l'alimento, se ben si seminerà con gli altri.

La zucca, che partorisca presto.

Seli troncheremo i germogli superchi, e i

Fichi, che maturino presto i suoi frutti.

Graffignando, ò sacrificando il suo tronco, accioche n'escia il latte, perche uscendo quello humore, quello che resta si digerisce più agevolmente.

Haver più presto tutti i frutti

Potremo, se nel luogo rivolto à mezo giorno planteremo le piante, ò se sono piantati in vasi, li collocheremo in quel sito, e se vi aggiunge inacquargli di acqua tiepida, e se vogliamo che più tosto faccino frutto, porremo sotto i vasi un fornello, e con un tepidissimo calore li faremo produrre à forza i frutti. Ne per altra cagione in Pozzuoli, e nell'isola d'Ischia producono i loro frutti innanzi tempo di tutta terra di Lavore, e le biade, se non che havendo tanti fuochi sotto terra, scaldando tiepidamente con quelli le loro radici, accelerano la loro concottione.

Come

Come possiamo haver sempre frutti, e fiori. Cap. IX.

E Di quà, come una catena ne avviene, come possa farsi, che in ogni tempo possiamo haver frutti, e fiori, & innazi tempo, che prevengano al tempo, e fargli anchor tardi, che seguano dopò il tempo, perche ne i tempi ordinari à noi non ce ne mancano. Ma come possiamo

Haver i cocomeri tutto l'anno.

O innanzi tempo, ò dopò il tempo, come Aristotele n'insegna ne' problemi. Quando saranno già fatti grandi, e che siano vicini ad un pozzo, si lascino pendere dentro il pozzo, e si cuopre di sopra, perche riscaldandogli il Sole non può dissecargli, e quel vapor dell'acqua che vien sù farà che non sentino alcuna siccità, ma stieno quasi sempre freschi. Da cui Teofrasto. A'medefimi anchora appartiene quello, che avviene a' cedruoli, & alle zucche nella mollezza, e nel crescimento, se alcuno l'asconderà essendo piccioli, e picciole, perche se dalla forza del Sole non faran dissecati gli alimenti, ne da' fiati de' venti, per le quali cagioni la loro grandezza non può crescere. Come anchora avviene à gli alberi, che ne' luoghi esposti al Sole, & al vento stanno. Ma se vuoi che con uno perpetuo frutto

I citri sempre stieno carichi di frutti.

E tutto l'anno stieno sovra l'albero, e serverai quell'ordine, che si osserva peculiarmente in tutta l'Assiria, & anchora usato in molti altri luoghi. Quando viene il tempo di corli, alcuni ne torrai dalla pianta, e taglierai col coltello i rami, e castigherai la sua troppa fecondità, e parte ne lascierai, da quella parte, che harai tagliati i rami, ne restituirà tanto ella con i frutti, e come questi saranno grandi, bisogna tagliar quelli di prima, & invitarli à nuova figliuolanza. Pontano dimostra questo istesso ne' suoi versi.

Acciò che in tutto l'anno non si manchi

Frutti, ne torrai parte con le mani,

E ne riempirai colmi i canestri,

E quei che resteran fa che in grandezza

Crescano i pomi, e poi da quella parte,

Che de' pomi già tolti vedo a resta

Vederai uscir fiori, e nuovi frutti,

E divenir vedrai carichi i rami

Si che à vicenda i rami vederai

Carichi hor questo, hor quel del bel metallo.

Potremo anchora con l'ajuto, che ne porgerà l'infusione, oprar il medesimo effetto. Ma se vogliamo

Haver i meli in ogni tempo.

Didimo l'insegna ne' suoi Georgici. Incstando il melo nel citro, sempre havrai frutto. Ma se cerchiamo

Ha-

Haver i Carcioffi perpetui.

L'impararemo da Cassiano, per auticità di Varrone, che dice, che se in ogni tempo si planteranno i Carcioffi, e ne medesimi tempi produrranno i carcioffi, e per questo modo si possono haver tutto l'anno. Il tempo usato di piantargli è di Novembre, o di Settembre, e poi portare il frutto à Giugno, & Agosto, e fanno i figli al Marzo, & Aprile, perche all' hora havranno la pianta perfetta, e così farai per tre anni. Laonde se alcuno le pianterà di Novembre, e Dicembre, Gennaio, Febbrajo, e Marzo, per ogni mese corrà de i frutti. Ma se havrai à grado

Haver gli asparagi ogni giorno.

E che sempre sien buoni à mangiare. Dopo che ne havrai spezzato il gambo, farai una fossa intorno alle sue radici, e con questo modo di cultura, le radici ci daran sempre nuovi gambi. Ma se vorrai,

Che mai si manchino le rose.

Piantale d'ogni mese, & alletamale, e senza mancar mai per ogni tempo havrai delle rose. Con questa sorte di cultura anchora.

Haver sempre i gigli

Potrai, e che vicendevolmente in ogni tempo fioriscano, piantisi di modo, che i bulbi, & altri dodici diti in altezza, altri otto solamente, altri quattordici si fortterrino, così in diversi giorni havrai gigli. Il medesimo convien fare negli altri fiori. Da Anatolio. Insegna Teofrasto.

Haver sempre le viole fiorite.

Le viole potranno sempre produr fiori, se saranno coltivate in un certo modo. Et in altro luogo. Se ne luoghi ferrati, & aprichi saranno piantate, e se v' aggiungerai la cultura, ne havrai assai più in abbondanza, perche in questi luoghi, ne riescono molti, che non ponno nascere in altri luoghi. Cioè se le planteremo in vasi di creta, e li defenderemo da gli soverchi soli, e soverchi freddi, solamente mostrandogli al Sole, & à Cielo placido, e sereno, non lasciando la solita cultura, cioè del limo, e dell'acqua. Nel medesimo modo havemo l'

Enante sempre fiorita

Scrive Teofrasto, se farai la medesima cultura all'enante che havemo poco anzi detta alle viole, non lascerà di fiorir mai.

Come si producano i frutti tardi. Cap. X.

GIA' havemo innanzi detto come si generassero i frutti presto, e prestissimi, hor avanza narrar quelli artificij, onde possiamo fargli nascere così tardi, che differiscano la loro maturità infino all'inverno, il che imparerai à fare dalle contrarie cagioni, che dove innanzi bisognava scaldare, quà bisogna raffreddare, e se prima negli alberi tardivi inestavi i frutti presto, quà inestaremo i presto, ne tardivi. Così anchora piantando tardamente riceveremo i frutti tardi. Perche si come gli animali, che nascono tardamente, di tardo pelo si veste, ne mai lasciano quelli, finche non venghi il tempo di lasciargli, il medesimo bisogna,

con-

considerar nelle piante, perche se tardi pianti, tardi nasceranno, e tardamente produrranno i suoi frutti. Cominciando dunque dall'ineftare, insegneremo come possiamo

Far la Cireggia tardi.

Principalmente nelle vendemie, ineftarai un rampollo di queste in quelle cireggie, che dall'ingrato, & amaro sapore noi chiamamo amarenole, e se questo farai tre, o quattro volte, haurai frutti più tardi, e se hora per effer troppo amare le rifiutamo, smenticate de' fuechi di prima, con un certo agretto sapore faranno più gioconde. Potremo, se ciò più tardi accaderà di quello, che dicemmo di sopra, per servirci di quello artificio d'ineftare, di che ne siamo serviti di sopra. E così

Far un pero più tardi di tutti

Potremo, se l'ineftaremo in un salice, perche habbiamo già detto di sopra poterfi fare, e così porterà il frutto più tardi di tutti. Ma bisogna che'l salice sia piantato in luogo, che di humido sia sempre abondevole. E bisogna ineftarlo nelli ultimi giorni della luna mancante: eben tra'l legno, e la corteccia. Ma se alcuno vorrà

Haver le rose tardi,

Hà il modo insegnato da Fiorentino, se all' hora tu ineftassi la vite nel cireggio, hor bisogna inocchiar la rosa nella corteccia del melo, perche crescendo in l'altra pianta, & allevandosi in quel tempo, che la pianta soleva dar il suo frutto, spunterà la rosa, con una maravigliosa giocondità di odore, e di bellezza si lascia da tutti vedere, e contemplare, e finalmente tutti i frutti con simili ineftamenti divengono più tardi. L'altro modo sarà, secondo i primi germogli, perche mentre non genera gli altri, si perde il tempo, e giovando à questo il Cielo, tardissimamente maturerà i suoi frutti. E con questo modo possiamo

Far i fichi tardi.

Se vogliamo far i fichi tardi, se bene non sono tali per sua natura, Columella t'insegna il modo. Quando i primi fichi sono piccioli, togli li via, che dopo nasceranno gli altri, i quali tarderanno à maturarsi insino all'inverno. Da cui Plinio. Li fichi saranno tardivi, se quando i primi fiori delli fichi saranno della grandezza di una fava, si levano via, che nasceranno gli altri, che si matureranno più tardi. E nel medesimo modo insegna Tarentino

Far l'uva d'Autunno.

I primi racemi che nascano, bisogna levargli via, e di nuovo nasceranno degli altri, e dipoi bisogna haver molta cura della pianta, e di nuovo produrrà i racemi, i quali si matureranno poi al tardi. Così anchora.

Le rose, che s'aprono tardi.

Togliendo i suoi primi germogli, mentre i primi bottoni mostrano voler aprirsi, e questo succede meglio all'esperienza di tutte le specie delle rose, nelle moschettate, & eccellentissimamente, nelle centifolie, perche conservati nelle ville, e ne' vasi di creta nelle fenestre l'habbiamo che fioriscono tutto l'inverno. Se vuoi

Far che i garofoli fioriscano tardi.

Spezza con i diti quei bottoni lunghi, come stanno per spuntar fuori il garofolo, & esponigli al caldissimo sol dell'estate, ma bisogna fargli carezze col inaffiargli continuamente, che non secchino, perche generando altri gambi, & altri bottoni infino all'inverno, & infino alla primavera havemo ritardati i suoi fiori, talche & alla villa, & in casa per tutto l'inverno havemo i garofoli, che sempre fioriscono. Col medesimo artificio, non spezzando i gambi, ma piantandoli tardamente, e guardandogli dal freddo, havemo i fiori, e frutti d'inverno. Ma se vogliamo.

Fare i Cedruli tardivi.

Perche sappiamo, che abborriscono mirabilmente le piogge, & i giacci, & i freddi grandi, seminaremo i semi l'estate, e quando viene l'inverno, accioche all'hora maturi i suoi frutti, li circondiamo intorno di letame, e cosi resisteranno molto al freddo, e non saranno ammazzati da lui. Havemo detto, che l'havremo sempre freschi, calandoli in un pozzo, o seminandoli nelle ferole. Et accioche

La Rosa fiorisca di Primavera.

L'havremo, se havendo cominciato i bottoni nel roseto, spiantata la pianta, la planteremo in altro luogo, là dove essendo confermata la radice, farà più tardo il suo fiore. Ma se havemo d'estate

Le fraghe, & haverle d'inverno

Desideriamo, ovvero di Primavera. Quando il frutto biancheggia, ne anchor del suo fiorito color porporeggia, con tutte le frondi le porremo nelle canne, otturando la bocca della canna con letame grasso, e le sotterremo, e così le tratteremo infino all'inverno. E se vorrai che risorgino a quel tempo, dimostrale al sole. Con non diverso artificio da questo possiamo

Servar la lattuca per l'insalate d'inverno.

Quando havrà mandate fuori le sue foglie intorno intorno come in un cerchio, se ligano nella cima con un fortilligame, e la radice si pone in un vase, accio continuamente possa suggere il suo alimento, e così acquisterà bianchezza, e tenerezza. Così anchora si servono le scarole per l'inverno, infino che servono. Altri si contentano di minor spesa; le cuoprano solo di terra, altri le cuoprano di stracci, e di frondi. I nostri hortolani le cuoprano di arena, o di terra, e con questo artificio coverti s'imbianchiscono, e divengono teneri, e si servono tutto l'inverno.

Che i frutti divenghino maggiori del solito. Cap. XI.

SEgue, che insegnamo le regole come possano farsi maggiori i frutti, e che avanzino la comune grandezza, e questo si fa in molti modi. Overo con il solo inestare, perche è solo, e primo privilegio dell'inestare far i frutti maggiori, ovvero inestandogli sopra quelli alberi, che portano frutto maggiore, ovvero togliendone dal tronco molte, se avvien che l'albero sia molto aggravato di loro, accio-

acciòche il succo di quei che restano, se gli dia più abbondevolmente, & anchora con altri artificij, come vedremo. E cominceremo dall' inestare, acciò

Che i frutti nascano maggiori.

L'arbore inestata del suo medesimo ramo darà il frutto maggior di quella, che non fu inestata. L'esempio l'havemo primo portato di Corellio, il quale, havendo inestata la castagna del suo medesimo ramo, la costrinse à produr il frutto, più nobile, e maggiore del primo, e noi habbiamo fatto esperienza di tutti i frutti, e visto che tutti col inestare, e col coltivare si fanno più grandi, e principalmente i citri. Fannosi anchora i pomi maggiori con l'inestare, se l'inestaremo sopra gli alberi, che da loro portano frutti grandi. Come se per avventura volessimo

Far le pera maggiori,

E principalmente quelle pera, che sono picciole, dette moschette, perche se l'inestaremo sopra il cotogno, produrrà i suoi pomi molto maggiori, perche il cotogno produce i frutti maggiori di tutte le piante, così hauremo le pera moschette maggiori dell'altre, e che mai saranno prodotte da simili alberi. Ne fan testimonio di queste quelli, che sono inestati nella nostra villa. Cosi anchora

Che le mespole facciano il frutto maggiore, che pensiamo.

Costringeremo se l'inestaremo sopra l'istesso cotogno, il che noi habbiamo spessissime volte sperimentato, e lo veggiamo sperimentato da altri, e se reiteraremo l'inestamento, e le faremo anchora maggiori. Sono anchora picciole

L'albergie, e che facciano i frutti maggiori

Se vogliamo, perche fra le specie di persiche sono le minori, noi l'inestaremo sopra quelle specie di pruno, che dalla sua viltà chiamamo coglio pecora, percioche con la grandezza, e con la forma imita i testicoli della pecora, e fa pomi assai grandi, che inferendole nell'altra specie di pruna, tralignano, e divengono assai piccioli, perche difficilmente apprende in altri alberi, nasce solo ne giardini Napolitani, & in Surrento solamente cotà frutto, e non l'hò visto altrove, e sono frutti eccellentissimi. Potremo anchora

Far maggiori i frutti del mirto.

Il granato, & il mirto s'amano grandemente, e l'uno gode del commercio dell'altro, come scrive Didimo nelle sue Georgiche. Finalmente se tu inesterai il mirto sopra il granato, o l'uno nell'altro, farà frutto molto grande. Ma io direi, che solo il mirto inestato sopra il granato farà le bacche grandi, secondo la proportion del suo corpo, più tosto che inestando il granato sopra il mirto. Potrà ciaschuno

Far le mora più grandi,

Se inesterà il moro sopra la fico, e quella insitione è stata scritta da Pallodio dottissimamente

Il fico al moro fa mutar colore

Brutto sanguigno, e sovra lui le chiome

Mutar fa intte, e assai si meraviglia,

*Che veggia il frutto suo farsi più grande,
E di succo più pingue, e più giocondo.*

Possiamo anchora con vn'altro artificio far le poma maggiori del solito, cioè cogliendo molti pomi da l'arbore, e lasciandovene poche, perche il succo dell' arbore partito à pochi, ne tocca più parte, e così divengono maggiori. Perche una madre latterà meglio un suo solo figlio, che due. Laonde se vogliamo.

Far i citri più grandi.

Fiorentino dice così. Quàdo vedrai nel citro, che molti frutti lo gravano troppo, bisogna sgravarlo di molte, e lasciarvene pochi, cosile restanti nodrite di più abondevole succo, diverranno maggiori. Pontano.

*Ma se tu baurai desir produr gran frutti,
E ti è gratoricompil le larghe mani
Scoti dal ramo le soverchie poma,
Che quelle, che vi restino sien poche;
Male più belle, e le maggior di tutte,
Che l'heredi del succo si faranno
Del latte del fratello, e grandi, e belli.*

Che le mele divenghino maggiori.

L'insegna Palladio. Se i frutti saranno tanti, che incurveranno i rami, va togliendo le peggiori, e vitiose, acciocche il succo, che resta basti à quelli che restano, e si ministri à quelli più degni, e più belli, che per esserne tante, venivano ad esser tutte vili, e di poco momento. E con un'altra coltura diverranno le poma grandi, ò col darle il troppo grasso, ò zappandole, ovvero inaffiandole, & altre colture, che sono comuni di tutti. E primo

Come si faccino i cedri maggiori.

Palladio vuole, che si zappino continuamente, e

Far i cotogni maggiori del solito.

Il medesimo pur l'insegna, inacquandole spesso. E Fiorentino

Far i persichi grandissimi.

Insegna, se le pianterai in luoghi acquosi, e l' inaffierai continuamente, che il

Persico produca pomi grandi.

Se mentre fioriscono vi butterai tre sestati di latte da Palladio. Ma noi

I granati di gran corpo

Far sogliamo, pigliando letame grasso, à cui giungeremo egual parte di sterco porcino, e feccie di vino, con forfora di orzo, e lo serviremo in luogo secco per un'anno à putrefarsi, meschiandolo una volta il mese, nel quale poi ci aggiungiamo aceto, e lo ridurremo in forma di unguento. Poi nel mese di Ottobre, ò Novembre si discuoopreno parte delle radici, e ci avvolgemo la mistura d'intorno, & all' ultimo coprimo di terra, & al suo tempo daranno le poma maggiori, che l'hab bino mai prodotte, che se farai così per gli due anni, che verranno appressò, far ai i granati tanto grandi, che saranno di maraviglia, e di stupore, che quasi eguagliano le zuccherotonde di grandezza.

Che

Chela fava facci guaine smisurate.

Col medesimo unguento v'è onendo le fave quando si piantano, & havrai smisurate fave nelle smisurate guaine.

Come i porri, & i rafani si faccino maggiori.

Teofrasto fa grande i porri, & i rafani con traipiantargli spesso. Ma se vorrai, che

La rapa, che di gran rotondezza

Diventi. Sono alcuni, che dicono, che dalla forza del tempo, nel quale si seminano venghi quella grandezza, come la rapa, se alcuno la seminerà subito che il seme sarà tolto dall'aja, che diverrà grande, il che però avviene, che fanno radici più ampie, e si dilata meglio. E così

Far il cece maggiore.

L'insegna Fiorentino, se un giorno prima che li vorrai seminare, lo porrai à molle nell'acqua tiepida, e nascerà più grande. Alcuni stiano che oprino vanamente, che volendo far il cece maggiore, lo semina con le sue guaine posto prima à molle aggiungendo all'acqua un poco di nitro.

Che la lenticchia diventi grande.

S'impara da Teofrasto, il qual pianta la lenticchia facendo il buco in terra con un legno, come si fa a' cauli. Ma

Che le cipolle diventino più grosse.

Insegna Sorione, venti giorni prima che le vuoi trapiantare zappa la terra, e lasciala seccare di modo, che non vi sia alcuna humidità, e così le planterai, e così diverranno molto maggiori, e se tu scoprirai le sue teste, e così le planterai, pur si faranno più grandi del debito. Se vorrai

Che i cardoni faccino i carcioffi più grandi

Cel'insegna Varrone. Se saranno piantate in terra ben zappata, e che vi sia buttato vecchio letame, e l'innaffierai di estate, e con abbondanza, e così havrai un frutto più tenero, e più grosso. Potemo anchora con un certo artificio più ingrandirle, il che insegna Teofrasto, e dimostra l'esempio, come possiamo fare.

Che i granati faccino il frutto maggiore del solito

Quanto basti l'arte à farli maggiori. Quando saranno formati i suoi fiori, li passano per il fondo d'una pignata busata, e piegando quel ramo, senza guastarlo insino alle radici, la sotterano, & in quel modo crescono in una smisurata grandezza. La cui cagione, è tale, perche la pignata difende quel frutto dal caldo, che fa ingiuria à tutti, e dalla terra col suo vapore se gli porge molto humore, perche l'accrescimento della grandezza, si fa dal soverchio cibo, che se li porge. Perche l'arbore porge l'alimento à poco à poco, e però gli acini non si fanno più grandi dell'altro, ma la corteccia di fuori si fa più grassa, il succo fra tanto si digerisce, e si fa naturale alla pianta, però il sapore del granato sarà più insipido, & aequoso, e solo la corteccia del frutto riceve in se tutto il cibo, come quello, che digerisce il cibo manco di tutti. Così dice Palladio, e Martiale.

Che il citro diventi più grande.

Palla-

Palladio vuole, che quando il frutto comincia ad apparire, si chiuda in un vase di creta, perche crescendo si farà quanto quel vase, e terrà la sua forma, ma bisogna lasciar nel vase un bufo, per lo qual l'aria possa spirar fuori. Col medesimo modo Teofrasto

Far che i cedruoli, e le zucche diventino maggiori del solito.

Si sforza molto, e questo avviene dalla mollezza, e dal crescere se quando faranno picciole si nasconderanno, così non essendo dissecata niuna parte dal Sole, ne dissecata dal vento, per le quali cagioni le grandezze de' pomi non crescono, come avviene anco negli alberi, le quali esposte a' luoghi ventosi, & al gran Sole, sono, & è questo artificio simile a quello, che habbiamo raccontato nella ferola, e nel tubo di creta, che si riserravano, perche se li porge maggior crescimento, perche niuna parte essala, ne si dissecca. E con una cagione poco differente da questa

Far l'apio più grande

Dimostreremo dal medesimo Teofrasto, zappandolo d'intorno la radice, ponendovi intorno il cachirilio, e dopo lo cuoprano di terra. La cagione è, che le radici si assorbano tutto l'alimento, ne mandano parte a' germogli, che spartendosi sarebbe necessario, che ne seguisse maggior crescimento. Il cachirilio è cosa calda, e sorda, con la sua forza della densità giova a far tirar a se l'alimento dalla pianta, e che lo ritenga, ne sù lo trasmetta, e con l'aiuto del suo caldo lo fa coccocere, e digerire, e quando il cibo vien molto, & è digesto, è bisogno che ne segua gran crescimento. Il che l'hà tolto da Aristotele. Dicesi anchora l'apio divenir maggiore, se quando lo trasporrai, farai in terra un bufo col palo tanto grande, quanto vorresti, che venisse l'apio, e lo planterai, che il suo crescerà a tanto, che riempirà il vuoto del buco. Et il

Rafano, che cresca

Si vede ne' luoghi freddi nel medesimo modo, come dice Plinio, perche tanto gode del freddo, che nella Germania eguaglia la grandezza di un bambino. Alcuni l'hanno insegnato così. Se farai un bufo prima con un palo, e riempirai il bufo per sei di di longhezza di paglia, poi portai il seme, e cuoprirai con fimo, e con terra, crescerà alla grandezza del bufo fatto. Con un modo molto diverso da questo artificio insegna Fiorentino

Far le lattuche grandi.

Se dopo trapiantate che sono s'inaquino, e come saranno fatte tanto grandi, che eguagliino l'altezza di un palmo, le aprirai d'intorno, finche appajano le radici, e coperte di sterco di bue, le sotterrerai, e l'inaquerei, e come saranno cresciute, taglia le cime con ferro acutissimo, e ponivi sopra un pezzo di vaso di creta non vetriato, accioche s'apra in larghezza, non in lunghezza. Così

Per far la bietola più grande

Insegna Sotione. Se voi far le bietole più grandi, immergi le radici della bietola nel fimo di bue, & apri il germoglio, e ponivi una pietra larga, ovvero un pezzo di un vase.

Per far un gran porro.

Quando

Quando trasplanti il porro, ponivi sopra una pietra grande, ovvero un pezzo di vafe di creta, e non inacquarlo. Col medefimo artificio Anatolio.

A far i bolbi maggiori

Insegna, si come ponevi in testa à i porri le pietre, & i pezzi di vasi di creta, così à questi poni d'intorno le radici, Con un non molto diverso da questo artificio Teofrasto

Far un rasoio maggiore

Insegna, fatto da gli hortolani del suo tempo, Nell'inverno lo spogliano delle sue frondi, quando sono nel più bel del vigore; e così si cuoprono di terra, che durano infino all'estate, e crescono sempre, perche non germogliano di nuovo, ne buttano foglie, se non le toglierai prima di sopra la terra accumulata. Et il medefimo avvien alla rapa, come insegna Palladio.

Che le Rape diventino maggiori

Spiantata la Rapa, spogliata di tutte le frondi, tagliale il gambo alla grossezza di mezzo dito, e poi la pianterai ne' solchi zappati con gran diligenza, lontana l'una dall'altra per otto diti, e le copirai poi di terra, e vi calcherai sopra, e così nasceranno grandi.

Che l'aro si facci grande

Questo medefimo vuol Teofrasto, che si facci, accioche l'aro diventi grande. Quando egli abbonda de frondi, le quali sogliono nascere molto grandi presso la terra, piegano quelle frondi, e le sotterrano d'intorno à lui, accioche la pianta non cresca in germogli, ma l'alimento lo consumi d'intorno al suo capo.

Che la cepolla diventi più gonfia

Vuol Teofrasto, che à tutte se le togliono le frondi, accioche ministri la sua forza alle radici, ne crescendo in alto, attendano à far seme. Sotione. Quando havrai à piantare le cepolle, torrai l'estremità sue, e le codi, e così diventeranno grandi. Palladio. Quando vorremo, che i capi delle cepolle diventino grandi, bisogna cor tutte le frondi, e così il succo andrà alle parti di sotto. Similmente

Che i capi dell'agli si facciano smisurati.

Gli agli prima, che faccino i gambi, bisogna torcere tutte le superficie verdi, e poi buttarle per terra: Ma hora insegnaremo con altro artificio far grandi l'herbe, e le radici con le regole de gli antichi, le quali non mi piacciono molto come me dicemmo. cioè

Il porro come si facci grande

L'artificio è stato insegnato da Columella. Il crescere del porro, accio che diventi maggiore, ligherai molti semi in pezza di lino, e così sotterrerai. Palladio, se tu seminerai molti semi attaccati in uno, di tutti quelli ne nascerà un porro grande. Ma tutti questi han tolto da Teofrasto. colui, che seminerà molti semi attaccati in una pezza di lino, farà i germogli, e le radici maggiori, per la qual cosa il porro, l'apio, & altre cose così sono solite di fare, più vagliono le cose, quanto più sono insieme, così di tutti questi se ne fa una natura. Oltre à ciò i semi tolti da certi luoghi particolari fanno, che nascono i frutti maggiori.

Che

Che la zucca cresca in smisurata grandezza.

Se torrai semi, che stanno nel mezzo della zucca, e li planterai con la cima sotto Columella nel suo orto.

Ma se vorrai, che nasca di gran ventre

La zucca, tu torrai da mezzo il ventre

Il seme, e crescerà fuor di misura.

E questo non solo in ciò, ma in tutti i frutti. E degno di considerazione. I semi che sono nel ventre sono più perfetti, e come più perfetti producono le piante più perfette, quelli che sono nell'estremità sono imbecilli, & imperfetti. I grani che si trovano in mezzo la spica sono più perfetti di tutti gli altri, e quelli, che sono nell'estremità tralignano, e generano spiche imperfette. Perche la zucca da un gran frutto, e però se ne vede esempio più manifesto. I Quintilij promettono avere gran cedruoli, se planterai i suoi semi col capo giù, ovvero se porrai sotto loro un vase pieno di acqua, e vi porrai dentro le sue radici, così diverranno, e più dolci, e più grandi.

Come nasca il frutto senza osso, e senza semi dentro.

Cap. XII.

E Cosa detta dal tempo antico da' Filosofi, e principalmente da coloro, che hanno lasciato à noi i scelti precetti dell'agricoltura: se à i rametti da innestarsi, ò alle piante, che si piantano con le loro vivi radici torrai la midolla con un coltello d'osso, ò con un purga orecchie, che nascerà da qllo un frutto senza osso, ò senza scorze lignose di fuori, percioche la midolla è quella che è produttrice, e madre di quella sostanza lignosa. Ma gli Arcadi sono contrarii à questa opinione, perche dicono, che ogni arbore, à cui sia tolta una minima particella della midolla vive, ma se la torrai tutta, non solo non produrrà frutti senza osso, ma si priva della vita, e necessariamente è bisogno che muoja, corroborati da questa ragione, perche quella humidissima, e massimamente vitale, perche quello alimento, che è ministrato dalla terra trascorre per tutto, infino à tanto, che gionga à tutte le parti. Perche naturalmente ogni cosa vivente, come per un certo spiro per la midolla del tronco, come per un canale tira à se l'alimento. E questo dimostra la materia senza midolla, che s'incurva, e si riduce in un cerchio, infino à tanto, che sia in tutto rissiccato delche i nostri antichi n'ebbero paura mirabilmente. Ma noi è necessario, che altrimenti intendiamo, e contra gli antichi, e contra l'istesso Teofrasto, e tutti quelli che hanno trattato di Agricoltura, perche gli arbori possono vivere senza midolla, & anchor che vivano senza midolla più danno i frutti con gli ossi dentro, e con le cortecce lignose di fuori, come ne habbiamo più lungamente trattato ne' nostri libri d'Agricoltura. Ma accioche non paja, che habbia lasciato à dietro alcuna cosa, porremo le loro esperienze, accioche ciasuno habbia libera potestà di potere sperimentare, forsi essendo più diligenti di noi, havranno miglior successo. Dunque faremo nascer

nascer gli alberi nell'ineftare togliendo la midolla , con buttare d'intorno gli alberi lerami graffi , con l'inacquare , e con altri artificij: Cominciamo dall'ineftare alla noſtra uſanza , e inſegnaremo

Come naſchino i perſichi ſenza oſſe

Scrive Palladio, che imparò queſto artificio da un certo Spagnuolo cò una nuova ſorte d'inſitione , e che l'hauca eſperimentato in un perſico, e comandò prima diueller un ramo di ſalice della groſſezza di un braccio, ſodo, e lungo due cubiti nel mezzo, e paſſar per quel buco una pianta di peſco, la qual ſia piantata da preſſo à quello, tolto via tutti i rami, laſciatovi ſolo il capo, ò la cima, all' hora ſorterrando in terra l'uno, e l'altro capo del ſalice, incurvandolo come un'arco. Il buſo biſogna otturare con luto, con moſco di albero, e ſtringendolo bene con ligami, dopò paſſato un'anno, quando la pianta del peſco ſarà coſi unita, e chiuſa che di due corpi ſia fatto un ſolo, biſogna tagliar il perſico da ſotto, e traſpiatarlo, e accomulargli la terra d'intorno, che coſi l'arco del ſalice, come la cima del peſco coprir polla, e di quà naſcerne poi le peſca ſenza oſſe. Ma queſto biſogna eſperimentare in luoghi humidi, & acquoſi, & i ſalici eccitargli con contraiue, inacquationi, accioche la natura del ſalice ſia vigorofa, e l'auanzo del ſucco poſſa donare alle piante ineſtate. Col medefimo eſperimento

Far il citro ſenza ſemi dentro

Inſegna Auicenna, il qual dice, che ſi può ineſtare nel cotogno, e dar il frutto tale. Alberto Magno

Far le neſpola ſenza oſſe

Promette, ſe ſarà ineſtato il neſpolo ſopra il melo, ò ſorbo. Ma ciò eſſer falſo ne hà dimoſtrato l'eſperienza, ma veramente portò l'oſſo men duro, ma queſta è la ragione, perche gli antichi habbino detto queſto . Per vedere che gli alberi, che havevano duriffima midolla dentro , producevano i frutti con oſſi duriffimi dentro, come il corniale, Poliva, il pruno, il mirto, e ſimili, e gli altri alberi , che, hanno le midolla molli, e ſongofe, porranno i frutti ſenza oſſo dentro , come la fico, il ſambuco, e ſimili, hanno havuto ardire di dire, che l'oſſo ſe nodriva della midolla , la qual coſa ſe ben havea qualche ombra di verità, non per queſto dovevano dir di tutte, per ritrovarſi queſte regole generali per lo più ſpeſſo falſiſſime . Ma hor paſſiamo all'altro modo, il quale ſi fa col tuor della midolla, che ſe voi, come ne inſegna Democrito

L'uva ſenza acini

Quando propagini le viti, quel ſarmento che v'è ſotto terra , apri per mezzo , e con una pietra lo terrai aperto, e con uno ſtilo d'oſſo torrai dall'una parte, e l'altra la midolla , rodendo in quella parte ſolo, che andrà ſotterra, e cavala quanto puoi, e dopò attaccala, giongendola inſieme con ſtretto ligame con gran diligenza, poi fa una foſſa in humida, e graſſa terra, e ſotterrala , e ligalo poi fermo ad un palo, che non ſi diſtorci, coſi di nuovo ſi unirà inſieme come fuſſe un ſarmento, e meglio ſarà, ſe quanto havrai cavato di quel ſarmento lo porrai dentro una ſcilla, e ſcavata, perche quella come una colla l'incollerà inſieme, e col ſuo humido l'inhumidirà, e col caldo le ſarà carezze. Teoſtaſto. L'uva ſenza

P

acini

acini dentro si fa, togliendo la midolla da dentro il sarmento, dalla quale si genera l'acino. Columella, acciocchè l'uva nasca senza acini dentro, apri per mezzo la midolla, di modo che guasti le gemme, toglì via tutta la midolla, e poi riunendola la comporrai, e l'attaccherai, di modo che travagli le gemme, e poi sotterrata in terra ingrassata, & inaffia, quando comincerà a far i germogli, cava spesso volte, e ben sotto, che quando la vite sarà cresciuta, ti darà l'uva senza acini dentro. Palladio. E una bella specie di uva, la qual non ha acini dentro, e di quà avviene, che senza impedimento, e con molta giocondità si forbisce, e si succhia tutto il racemo, come fusse tutto il corpo di un'acino. E si fa secondo dicono gli autori Greci in questo modo, succedendo la natura all'arte. Il sarmento il qual devi sotterrare, quanto ha da star sottoterra, tanto apri per mezzo, e togliendo tutta la midolla, e cavatala con ogni diligenza, e congiungi insieme le parti sue divise, e stringendola con un ligame, sotterrata. Ma quel ligame dicono, che farebbe bene di papiro, e poi piantarlo in terra humida. Ma con più diligenza farai, se quanto hai cavato di quel sarmento, e legato lo porrai dentro un bulbo della scilla, col cui beneficio dicono, che tutte le cose piantate appigliano felicemente. Plinio. In un'altra specie con nuova invenzione s'apre per mezzo il magliuolo, e radendone la midolla si compongono di nuovo insieme quei germogli, si che si perdono alle gemme in ogni modo, all'horil magliuolo si sotterra mescolato col fimo, e quando comincerà a fare i germogli si tagliano, e si zappa intorno ben spesso, e così l'uve che nasceranno, non hauranno gli acini dentro, come Columella promette: per esser cosa assai maravigliosa, che le piante possano vivere senza midolla, e nascere poi: Ma io mi maraviglio di questi i quali si maravigliano, che possa vivere un'arbore senza midolla, e vedono poi, che un sarmento senza midolla possa far l'uva senza gli acini dentro, per esser dinanzi a gli occhi di tutto il mondo nelle ville, e nelle selve viver mille arbori senza midolla dentro, & è cosa impossibile un'arbore portar frutto senza acini dentro, per esser il seme di quella pianta in quell'acino alla perpetuità della specie. Così farai anchora dal medesimo Democrito

Il granato, e l'cireggio senza osse.

Se nel medesimo modo torrai la midolla à i suoi virgulti. Ma Africano. Se tu torrai, come habbiamo detto nell'uva, una gran parte di midolla, e quel legno così aperto sotterreri, e passato il debito tempo taglia quella parte della pianta, che avanza, che già have germogliato, e così il granato produrrà il frutto senza acini. Palladio pigliando da lui descrive il medesimo.

Come il cireggio produca il frutto senz'osse

Dimostra più minutamente Martiale. Taglia l'arbore novella, e tenera dui piedi sopra terra, e quella poi si sparti infino alla radice, e con un ferro caverai la radice dall'una parte, e dall'altra, e subito con un ligame stringerai l'una parte, e l'altra, e la ongerai col fimo, così le parti di sopra, come le fisure de' lati, dopo l'anno la fissura si solidarà, così togliendo i rampolli da quest'arbore, inesterai l'altre piante, che non habbino anchor prodotto frutto, e conferma, che i frutti che nasceranno, faranno senza osso. Altri per far più presto, non partivano per

mezzo

mezzo gl'alberi novelli, ma gli alberi già fatti, e bufati i tronchi per le midolle, o ficcavano dentro un legnetto, accioche impedisse il passaggio della midolla. Per far anchora

Che il persico nasca senza osso

Come l'insegna Africano. Buferei la parte di basso del tronco, e cavandone fuor la midolla, vi ficcherai dentro un legnetto di falce, e di cornale. Sono alcuni scrittori, i quali per certezza di agricoltura fanno l'osso più picciolo nel frutto. E cosa già costimita nell'agricoltura, che il terreno ben zappato, inacquato, e grasso alimentato riduce ogni albore selvaggio, duro, e fero al cittadino, e piacevole. E cosa cittadinesca produrre il frutto con l'osso picciolo, molle, e dolce; e cosa di selvaggio, perche si nodrisce di cibo più secco, più duro, così ministrato dalla terra, produrre l'osso più duro, più grande, e di poca carne. Potremo dunque con le carezze, che suol far l'agricoltura far l'osso minore, e più tenero. Ma ritornando alla vite,

Per far la vite senza acini dentro

Nel tempo che si pota la vite, togliete un sarmento, che facci frutto della vite, potata, non togliendola dall'istessa vite, e quanto più si può da alto togliere la midolla, e scavando, & attaccandolo ad un palo, che nò si torca, o spezzi, all' hora s'infonde in quella parte scavata *opon cirenaicon*, detto da' Greci, cioè succo cirenaico, risoluto primo nell'acqua della grassezza della sapa, e questo bisogna far ogni otto giorni, fin à tanto che la vite produca nuovi germogli. Ma Columella dice così. Altri tagliano le viti già fruttifere. E tolgono la midolla con un purga orecchie, quanto è possibil farsi, quella togliendo da alto, non spartendo il sarmento per mezzo, come prima havemo detto, ma lasciandolo così intiero, e poi ponendovi dentro succo di lasere dissoluto nell'acqua, cotto infino alla spella della Sapa, che noi diciamo vin cotto, & il sarmento dritto lo ligano ad un palo, accioche il succo non possa versarsi, e per otto giorni bisogna sempre infondervi nuovo succo, finche cacci fuora il germoglio si può anchora conciatamente

Per il mirto senza il nocciuolo di dentro.

Se vogliamo, ce l'insegna Teofrasto, se sarà inacquato con acqua calda, che non solo divien senza nocciuolo dentro, ma assai più migliore, come dicono alcuni, e questo secreto è stato trovato à caso, che trovandosi à caso una pianta di mirto disprezzata accosto ad un bagno, si ritrovò, che produceva frutti senza semi dentro, e così togliendo i rami di questa l'andavano piantando, e così cominciò ad essere la specie di simil frutto in Atene. Didimo dice, che bagnando spesso con acqua tiepida il mirto creerà le bacche sue senza i nocciuoli di dentro. Teofrasto dice, che le sporchezze delle pelli, e l'urine buttandole spesso d'intorno al mirto, & accumulandole, quando comincia à germogliare, che sarà il frutto di sorte, come se dentro non vi fusse acino. E le granate nasceranno senza quell'acino di dentro, se butterai d'intorno alle sue radici lo sterco di porco. E genererà tali i suoi frutti.

Come si possano generare i frutti, senza il cuojo, ò le corteccie di fuori. Cap. XIII.

Quasi con i medesimi rimedij, & artificij, de' quali ci siamo serviti per far i frutti senza osso dentro, usaremo, per far che le noci, e somiglianti frutti, i quali sono coperti di cuojo, ed i corteccie, nascano senza i loro coprimenti, e primo cominceremo dal tor la midolla da dentro. Come

La noce nasca senza scorza.

Il che impara Damageronte. Se tu buserai un'arbore, e ci siccherai un legnetto della medesima grandezza di olmo dentro, farà quel legnetto, che impedirà, che la midolla non potrà più salir sopra, dalla qual si stima, che nasca quella scorza. Palladio alla radice busata vi pone un palo di busso, ovvero un chiodo di cupro, ovvero di ferro. Ma Teofrasto impara, come con le carezze della cultura si faccia,

Che i mandorli, e le castagne nascano con le scorze più tenere

Se vogliamo rimollire, e mutare un frutto, ci serviremo dello sterco di porco, perchè quello sterco è uno de' più gagliardi, che si trovano, & il zapparle spesso farà, che attrahino à se l'alimento più in abbondanza, & assai meglio, e così gli alberi diverranno più vigorosi, e così verranno à portar frutti migliori, perchè e dentro nasceranno l'osse minori, & à quelle che porteranno frutti coperti di cuojo, e di scorza, come il mandorlo, e la castagna, diverranno più tenere, & il frutto di dentro maggiori. Perchè la copia dell'alimento le fa humide, & augmenta le polpe del frutto. Ma Palladio inaffia le radici del mandorlo per alcuni giorni, havendo le prima discoverte, e così promette che le noci nasceranno assai tenere. Se vuoi,

Che la noce divenghi tarentina

Damageronte impara questo medesimo. La noce acquisterà la scorza sottile, & il frutto più degno, come il mandorlo, se butterai continuamente intorno al tronco della cenere. Anzi nelle restanti specie di frutti, che portano scorza di fuori faranno il medesimo, se userai con loro la medesima cultura. Dice Palladio. Se tu vorrai far la noce tarentina, bagna la radice della noce di lissivo tre volte il mese per un'anno, e l'havrà. Altri sono, che castigano gl'alberi, cioè tagliando le cime delle loro radici. Overo essendo la noce dura, e nodosa, bisogna intorno intorno tagliarne la scorza; accioche di là sudì quello nocevole humore, che produce quella scorza, e questo lo mostra Damageronte. La causa naturale è questa, che togliendo la midolla di dentro, la pianta divien migliore, che produce i nocciuoli di dentro più delicati, così tagliando, e piccando la scorza intorno, produrremo la scorza, & il cuojo più molle, la midolla fa l'osso, e la scorza della pianta, la corteccia del frutto, e questo havremo osservato con un'altro esempio, perchè nel persico, che è inestato sopra il mandorlo-amaro, fa la scorza amara, che non può mangiarsi, se prima non si fa mondo di quella; dunque di questo segreto serviti negli altri. Noi nel nostro giardino ne habbiamo una di queste noci, di cuojo tanto molle, e di membrana, che appena toccandolo, se ne cade, e rimane nuda. Fiorentino

Far

Far il mandorlo senza scorza

Così. Rompendo il guscio della noce, conserva il frutto di dentro illeso, e lo circonda intorno di lana, o con foglie fresche di vite, o di platano, acciò che ponendolo così nudo, non sia roso dalle formiche. Columella con un'altro artificio

Far la noce avellana tarentina

Insegna così dicendo. In quella fossa, dove hai determinato piantar la noce, in quella ponivi la terra minuta alta mezzo piede, e quivi pianta il seme di ferula, e quando la ferula farà nata, aprila per mezzo, e nella sua midolla ponvi una noce senza scorzo, e poi cuopri, e farai questo innanzi le calende di Marzo, ovvero fra le none, e gl'Idi di Marzo. Con un altro artificio anchora si fa

Che la zucca faccia il frutto senza semi dentro.

Come ne insegnano i Quintilij. La zucca non farà semi, se il primo sarmento, o germoglio della zucca che farà, come farà dilungato, lo sotterrari al modo che si fanno le viti, che solo ne appaja la cima di fuori, e come questo farà allungato si propagina di nuovo, ma bisogna avvertire, che se nasceranno altri germogli d'intorno, levargli via, e lascerai solo il terzo sarmento, che non sotterrari così i frutti che nasceranno da quella, o siano cocomeri, o zucche, nasceranno senza i semi dentro. Nasceranno anchora senza seme, se per tre giorni prima i semi, che hayrai da seminare, le farai stare a mollo nell'olio refamino, che così nasceranno i frutti privi del seme di dentro.

Come si possano far i frutti di diversi colori.

Cap. XIV.

HOR tratteremo come possiamo colorire i frutti, & à far questo effetto ci sono molte strade, come sono l'incestamenti, mai à pieno lodati, gl'inassiamenti, e gli altri artifizij. Cominceremo dall'incestare, come per esemplo: se vogliamo produr un frutto ornato di qualche bel colore, l'incerteremo sopra quella pianta, che fa il succo di quel colore. Come se volessimo

Far le mela rosse

Incestansi le mela nel platano, e diverranno le mela rosse, come dice Diofane, Didimo, e Palladio. Nel medesimo modo

Produr le persiche rosse

Potremo, se nel medesimo albergo del platano incestaremo le persiche, come ne mostra Africano; perche da quello ne nasceranno le persiche rosse. E da lui scrive, Palladio, che le persiche diverranno rosse, se saranno incestate sopra il platano. Se cerchi

Far le cetra rosse.

L'insegna Avicenna, se incestaremo li citri nel melo granato, e così farà le poma, che già havemo detto, che il cedro si può incestar nel melo granato. Ma come

I citri nascano di color sanguigno

L'insegna Fiorentino. Incestrai i citri nel morone, e i citri nasceranno rossi, il che è me-

è medesimamente scritto da Diofane. Così

Far le pera rosse

Chi li piacerà, inesti quelle nel medesimo morone, perche per testimonio di Tarentino, e di Diofane le pere nasceranno rosse. E

Il fico bianco, che divenghi rosso.

Se l'inestarai nella medesima pianta, da Diofane, con l'inestamento

Nascer le mela di color sanguigno.

Il qual colore verrà dall'inestar le mela sopra il morone, come insegna Avicenna. Ma Betitio, e Diofane scrissero il morone, il qual fà divenir tutti li frutti inestati sovra esso rossi: se vorrai,

Che i frutti del morone diventino bianchi,

Inestali nel pioppobianco, perche produrrà i frutti bianchi. Ma Palladio non. l'inesta nel pioppobianco: per far

Che il morone facci il frutto bianco

Ma sopra il fico, e da quello inesto nascer poi il frutto di color bianco, come dimostra in quei suoi versi.

Et impara a moroni di mutare

Il fico, quel color nero sanguigno.

Noi da questo habbiamo visto

Una vite bianca, che fa vinorosso

Se inestarsi la vite bianca in una nera perche dall'arbore sottoposta imparerà a torne alquanto del suo colore, e questo hà visto anchora nelle vite moschette, e nelle viti dette da noi Greche, le quali quando sono state inestate come la vite. Ellaniche dette da noi fanno il vino più colorito, e quanto più ritroverai l'inestamento sovra le nere, tanto più tingerà il colore. Nel monte di Somma le viti greche inestate sovra l'ellaniche, fanno il vino più colorato di tutti.

Che i pomi nascano rossi.

Se vorrai, farai con le carezze dell'agricoltura, cioè buttando alle radici cose grasse, e calde. Due sono gli elementi, o principij di colori il bianco, e l'nero, ovvero rosso: la cultura fa il frutto colorito, cioè buttando sempre letame alle radici, e e così faranno così i fiori, come i frutti coloriti, più odorati, e verdeggiaranno di porpora più colorita così il disprezzo, e la negligenza le cose nere, e colorate, le farà splendere di color più debole, e più dimesso, ovvero più bianco. Beritio dunque con l'inaffiar d'urina, che le poma si facciano rosse. Ma Didimo.

Che i granati divenghino più rossi.

Inaiffala pianta con acqua melchiata con lillivo de' bagni. Ma con altro artificio farai

Le mela di colore rosso.

Perche i frutti sempre sogliono colorirsi da quella parte, che sono tocchi del Sole, Berito usa questo artificio. Ficca i pali in terra, e poi piega quei rami dove, sono i frutti con destrezza, che non si rompano a i pali, e gli attacca, e poi vicino a loro pongono vasi pieni di acqua con questo avvertimento, che quando il Sole venghi nel mezzo giorno i raggi del Sole, che percuoteranno nell'acqua, rifletta-

no in quei frutti, quel vapore caldo, che così quel caldo vi conciliarà più colore, e verrà assai più bello. Con un'altro artificio, o forse con virtù più occulta

Far le mela rosse

Si sforza Beritio, piantando, e seminando le rose sotto la sua pianta, e con questo modo conciliano color più rosso. Democrito questo alle mele: ma

Per far i persichi rossi

Promette, piantando le rose sotto la pianta. Può farsi anchora facendo bere à i semi i colori facendoveli stare molto tempo à molle, e poi piantati, faranno i frutti coloriti di quei colori. L'esempio.

Far i persichi più coloriti

Può il cinabro, se prima atterrerai l'osso del persico, e dopo otto giorni, e poi lo sotterrerai, perche in tanto spatio l'osse s'aprono da loro istesse, e così porrai il cinabro dentro quell'osso, e questo poi sotterrandolo di nuovo, vi usaran cura, e diligenza in allevarlo, che produrrà il persico rosso. E forse così facendo de gli altri colori, nasceranno così coloriti. Da Democrito. Appresso noi è fama, se ben è assai conforme alla verità

A far, che i persichi nascano sanguigni

Se cavando dentro una radice di pastinaca già piantata, e vigorosa, che dal color di sangue chiamamo carote, ci inchiederemo un mandorlo di persico, e quando comincerà à spuntar quel tenero gamboncello, vi si usaran carezze, insino à tanto, che ingrandisca, che al fin darà il frutto sanguigno. Se varrai anchora nel medesimo modo

Che nascano i grani bianchi nel granato.

Palladio l'insegna, per autorità di Martiale, se vi aggiungerà al gesso la quarta parte di terra, e per tre anni sempre porrai questa sorte di terra intorno le radici. Se alcun desia

Far i meloni di color sanguigno.

I semi del melone prima che si piantino, porrai à molle in altro succo rosso per tre, o quattro giorni, avverrà facilmente: ovvero se tu aprirai un poco quel cuojo del seme, che basti à ricevere il succo delle rose rosse, o di garofali, o di succo di moroni, over'altri, che non sieno nocevoli alle piante. E così facciamo noi congettura, che quei meloni sanguigni dentro, che nascono appresso noi, sieno fatti à questo modo. E da qua vien quel modo, col quale si può

Far nascere le pesche scritte.

Come ne accertano tutti i Greci, il pesco nascerà scritto, se sotterrerai l'ossa sue, e dopo sette giorni, come cominceranno ad aprirsi, aperte l'ossa, ne caverò il mandorlo, e sopra quello scriverò quello, che voglio con il cinabro, e dopo risposto nel suo osso, e ligatolo, che stieno ben congiunti insieme le sotterrerai. Ma perche tutte l'erbe che nascono ne gli horti, tocche dal Sole, vengono più colorite, come habbiamo innanzi detto, hor facendo di modo, che sian men tocche dal Sole, diverranno bianchissime.

La lattuca come diventi bianca.

L'insegna Fiorentino, se tu desiderarai haver le lattuche belle: due giorni prima,

ma, che l'havrai à strappar da terra, ligherai le sue chiome, cioè le cime, che così diverranno assai bianche, e belle. L'imbianchisce anchora molto l'arena soprapostale. Et appresso noi

I cardoni divenghino bianchi.

Nel medesimo modo, com'è detto. E se vorrai

Far le bietole bianche

Cuopri le radici sue con sterco di bue, e come anchora habbiamo detto del porco apri per mezzo il gambo, e ponivi sopra una pietra larga, o un pezzo di vase di creta, da Sotione. Ma

Far le scarole bianche

T'impara Columella. Quando hanno sparfe le frondi, le legherai con un leggiere legante, e ponendovi sopra un vaso di creta, si sotterrano, e diverranno bianchissime. Altri la fanno con minore spesa, e fastidio, gli nostri hortolani le cuoprono di arena, e divengono bianchi oltra modo. Se alcuno vorrà

Far gli asparigi bianchi.

Quando dal principio cominceranno à pullular da terra, li porrai in una canna buata, e quando vorrai usargli li scopirai.

Come possono trasmutarsi i colori de' fiori. Cap. XV.

NELLA mescolanza, che si fa di un fiore con un'altro, e con la loro vicendevoles trasmutatione, tanto ci diletano con la varietà de' loro diversi colori, che non può presentarsi à gli occhi nostri spettacolo poi dilettevole, hor quello, che prima fiammeggiava d'un color porpora, si muta in azzuro, hor quel di color caddido di latte, s'vanisca in un giallo verde, e pavonazzo, e con la mescolanza de' colori ci apportino maraviglioso diletto, nella contemplatione de' quali il nostro intelletto maravigliosamente vi si compiace dentro, e sommerso dalla grandezza dello stupore, conosce veramente, che non basta giungere all'eccellenza del fatto, e ne resta di sotto. E però porremo le regole, come possiamo trasmutare i colori anchora ne' fiori. E come habbiamo fatto ne' frutti, temeremo così far anco ne' fiori. E primieramente tentaremo ciò far con l'incisamento. Onde accioche

I garofali pavonazzi, e bianchi diventino torchini.

Noi seccaremo sopra la radice una pianta di cicoria, ovvero del fior bianco, e buglossa, ma il meglio di tutti è la cicoria selvaggia, che sia vecchio, grosso quanto il dito grosso della mano, e poi lo partiremo per mezzo, come sogliamo far nell'insitione, che apre il tronco per mezzo, e in quella fissura vi porremo un garbo di garofolo, spiantato dalla radice, poi stringeremo con un ligame, e l'atterramo con letame marcio, e così farà un fiore, che splenderà di un color celestino, che non è cosa, che più grata possa parer à gli occhi nostri. Cosim'han detto molti amici: ma io havendone molte volte fatto esperienza, mai hò visto cosa corrispondente al mio desiderio, perchè viene di color pavonazzo. I garofoli bian-

bianchi ficcati in una passinaca rossa cavata, e poi coverta di terra al tempo delle vindemie. Porrai fiori bianchi fargli pavonazzi se nel medesimo modo detto, le ficcheremo nella radice della anchusa, così muterai il color purpureo nel pavonazzo. Se vuoi

Far il gismino, e la rosa gialli.

Perche il fior della genista è il più bello, che gialleggia tra' fiori, e se noi desideriamo imitar quel colore col gismino, e con la rosa, lo faremo per inesto, e se volemo farlo per inocchiarlo, e non si può per la discorde natura, e compagnia fra loro, noi l'eseguiremo per il busare. Noi prima planteremo la rosa, o'l gismino appresso la genista, trasferendo quelli nella terra, dove sono nati, perche assai-fimo più volentieri apprendono nella terra, dove son nati, che nella forastiera, e così busiamo la pianta, e come havremo ben purgata la pianta, ci inestaremo la rosa, rasò la pelle d'intorno intorno, poi otterremo col luto, e ligamo, poi come sarà abbracciata, & unita seco dal tronco crescente, la taglieremo dalla sua radice, e segaremo il tronco da sopra l'inestamento, così la rosa gialleggerà non senza grandissima diletatione della vista, e così medesimamente il gismino. Queste piante verdeggiano appresso noi di così falso, e bel colore, che quasi costringano la vista de gli occhi à mirarle. Possiamo anchora con altro colore inton-dendo nelle radici sue colorar i fiori. Se ne piacerà fare

Che i gigli diventino rossi,

L'impareremo, come prima l'insegnò Fiorentino. Se s'apriranno con grandissima diligenza i bulbi, e dentro quelli vi si butterà il cinabro con abbondanza, ovvero altro colore, e sarà molto buttato da quel colore, stando in cervello, che non ferisca i bulbi, e poi coprirai in terra grassa, e letamata, così haurai gigli sollevanti: con simile modo à questo insegna Anatolio

Far i gigli di color di porpora

Quando fioriscono, torrai dieci, o dodici di quei bulbetti suoi, e legatoli insieme appendi sopra il fumo, perche da' gambi resteranno certe picciole radicette, somiglianti a' bulbi, quando dunque verrà il tempo di piantargli, li porrai à mollo l'istesse radicette nella fecce di vin nero, finche vedrai, che son ben satij di haver tirato à se quel colore della porpora, togliete di là, e piantale in questo modo, buttando alle radici di ciascuna fecce di vino in abbondanza, così i gigli, che nasceranno di loro, daranno i fiori porporeggianti. Cassiano similmente, si sforza.

Produrre l'hedera bianca

L'hedera produrrà i corimbi bianchi, se infonderemo nelle sue radici terra bianca, messa à mollo per otto giorni. Con la coltura faremo le medesime cose, che habbiamo detto ne' frutti, perche buttadovi del grasso letame appresso, i fiori sempre divengono più coloriti, finche divenghino neri, onde spesso habbiamo fatto i garofali neri. Ma al contrario poi farai, che

La rosa, il garofolo, e le viole biancheggino,

Se le disprezzerei, ne inastandole, ne trapiantandole, ne zappando, ne letamando, in questo modo sinenticata nelle selve, come di ciò ne è autore Teofrasto, non

Q. solo

solo simili fiori: ma quasi tutti imbianchiscono. Con uno anchora assai diverso arteficio faremo, che biancheggino le rose, ò li garofoli, se quando cominciano ad aprirsi, le suffumigherai col solfore, e subito diverranno bianchi. Da Didi-mo. La rosa bianca le la fregherai sopra la ruggiada de' ceci di terra rossa.

Come i fiori, & i frutti possano divenir più odorati.

Cap. XVI.

SE habbiamo fatto di modo, che i frutti, & i fiori con il medicato colore ci han dato diletto, hor come faremo, che non saranno disprezzati per la fragranza di odore, il che eseguiremo con varij artificij con l'inefso, inaffiamento, & altri artificij. E per cagion di esemplo insegnamo

Il limoni come si facciano più odorati.

Se quella minima specie di limoni, detta volgarmente limoncello picciolo, l'inef-taremo nel citro, torrà dal sottoposto tronco un grandissimo odore, e quante volte più reiteraremo l'inefso sopra il medesimo, tanto più soavemente spirerà il suo odore, il che è da noi stato continuamente provato ne' nostri horti Napolitani. Così di

Far le pera, che odorino più suavemente

Havemo potestà inestandole sopra il cotogno, perche spireranno d'un grato, e giocondissimo odore. Ma Diosfane

Far le mela più odorate

Promette, se saranno inestate nelle cotogne, e far quelle mela bellissime, che in Athene si chiamano melimele, dove imagino esser venuto dall'insito sopra le mela cotogne di quel melo, che noi chiamiamo melo appio, & à questo modo haverlo trovato Appio Claudio. Et à questo modo imagino, che siano state fatte l'altre, che havemo appresso noi rosse, & altre di color di ruggina di ferro del medesimo odore, nè stimo poterli far altrimenti. Così habbiamo noi fatta

La rosa centifolia odorosa fare

Se tu la vorrai simile, inestala in quella rosa, che dal maraviglioso odore di muschio è chiamata moscata: ma sempre iterando l'insitioni, così diletterà con l'odore non meno, che diletta hor con la bellezza della rosa, e con l'infinito numero delle rose. Inocchiandola apprende ottimamente, e fa subito gran crescimento. Poco lontano da questo artificio possiamo

Far la vite muschiata

Così insegna Passamo. Se vorrà rendere odorato una vite, quando si piantano i sarmenti delle vite, aprendole un poco, riempile di muschio, come habbiamo innanzi detto. Ma sarà più utile bagnare i sarmenti con muschio, e così inestarli, ò piantarli. Noi con più leggiero artificio inestando il rampollo, l'ongemo di muschio, ò lo poniamo à mollo per alquanto tempo in acqua di rose, nel quale sia dissoluto acqua di muschio. Così anchora

Far i limoni odorati di cannella.

Hab-

Habbiamo fatto, onrendo i rampolli da inestarsi ò di olio di cannella, ò di essentia sua, ajutandoli con grandissima diligenza, la qual specie è usitata appresso noi, e chiamati appresso noi limoncello incannellato. Et anchora un'altro artificio di seminar i semi prima stati à mollo nell'acque odorate, e così havemo gli frutti odorati, & aromatici. Come se vogliamo

Far i carcioffi odorati

Come dice Cassiano da Varrone. I semi loro stiano à mollo nel succo di rose, ò di gigli, ò di lauro, ò di alcuno altro succo per tre giorni, e poi seminarlo. Faremo li carcioffi anchor di odor di lauro, togliendo il frutto del lauro, e busatolo, poni in quel bufo il seme del carcioffo, e così lo pianterai. Palladio da lui. Anchora se i loro semi bagnerai per tre giorni nell'olio del Lauro, ò di Nardo, ò di Opobalsamo, ò succo di rose, ò di mastice, e poi come son secchi, li pianterai, nasceranno del medesimo sapore, di cui havranno prima bevuto l'odore. Fiorentino fa di questo modo

I meloni, che spirano odor di rose.

Ponendo insieme i semi loro con le frondi secche delle rose, e piantandole anchora mescolate con quelle. Noi l'havemo fatte di odor di muschio, aprendo quella parte del seme di dove hà da pullulare il germoglio, e poi l'havemo posto à mollo in acqua di rose distillata, dove havemo prima dissoluto muschio, per due giorni, e così poi l'havemo piantate. Così anchora habbiamo fatto

Che la lattuca nasca odorata.

Il seme della lattuca poslo nel seme di cetreo, e così seminato. Nel medesimo modo

Far nascere il fior di odor di garofoli

Imparerai, se i semi loro potrai nella polvere de' garofoli, ò nell'olio, ò nell'acqua distillata, e così poi piantati, e così i fiori riceveranno odor di garofoli, e con questo artificio, e carezze io stimo, che sia fatto quel fiore, che havemo sempre nelle mani, vulgato dell'odor de' garofoli indiani, chiamamo garofolo, perche veramente nascono selvaggi per tutto: ma piccioli, di poche frondi, e senza odore, e gli hortolani, overo posto il seme à mollo nell'acqua di garofoli, ò bagnato nell'olio, ò passate per mezzo le radici con il garofolo, e così piantate, haver ricevuto quell'odore. Aggiungeremo à questi il modo

Che l'aglio non puzzino

Seli pianterai, e spianterai, quando la Luna sarà sotto terra, non havranno così brutta puzza. Da Sotione. E

Le rose più odorate

Far potrai, se appresso loro vi pianterai li agli. Da Teofrasto.

Come possiamo conciliare dolcezza, e suavità a' frutti.

Cap. XVII.

SOHO alcuni alberi, che aprendogli il tronco, ò tagliandone alcuna parte, entrando per quella l'aria, e'l caldo forastiero s'infermano, e calando quella corrottione infino alle radici marciscano, e subito muojono. Sono poi alcuni, che soffriscono non solo le piaghe: ma l'aprir per mezzo il tronco, e lasciarsi trivellar per mezzo, e così dal portar poco frutto, ne portano poi molto, come è il granato, il mandorlo, e'l melo, ne' quali molto ce ne serviamo, che ferite portano frutto migliore, e più soave, perche tirano à lor tanto cibo, quanto bastano à digerire, e di là poi purgano quel nocevole humore (come accade spesse volte vedere negli animali) e'l restante digeriscono più agevolmente, laonde producono poi frutti più belli, e di succo più soave, perche vivendo di scorza delicata, dopo aperte, e tagliate alcune parti, agevolmente si stringono, e s'incollano insieme. Noi faremo più dolce i frutti, prima con l'inesto, poi busando la pianta, ovvero aprendo, e con altri modi ridurremo il frutto più dolce, con l'inesto

Far le cireggia lauree

Possiamo. Havemo detto prima, che con l'inesto possiamo emendare alcuni vitij delle piante, & aggiungervi alcune doti, perche se avvien, che un frutto sia rifiutato per la sua troppa dolcezza, inestandolo sopra un'albero alquanto amareto, da quella mescolanza ne viene un frutto più saporito. Plinio disse, che il cireggio si poteva inestiar sopra il lauro, e di quell' inesto poi nascerne le cireggia lauree. Palladio.

Il cireggio nel lauro pur s'inesta,

Del uno, e l'altro sangue il parto misto,

Di verginal vergogna il volto tinge.

A nostri tempi in Napoli son cominciati comparir le cireggia lauree, con un certo amaretto molto gratioso, specie molto gentilissima, e che avanza tutte le restanti, di grandezza riguardevole, di succo sanguigno, & in una grandissima dolcezza vi si scorge un poco di amaretto, che non per questo sconsiglia il suo sapore, nè per la molta dolcezza da alcun fastidio. Fannoli anchora

Le mele dolci inestandole nel cotogno

Se inestiarai le mele nel cotogno, contrahono un sapor di mele, chiamate appresso gli Ateniesi melimele, quali di sapor di miele, da Diophane. Hor insegnaremo, come con l'ajuto dell'agricoltura i frutti possano farsi più dolci, cioè busando il tronco, e fendendolo intotno intorno, & altri castighi, come dicono gli agricoltori, per il quale sudando quel nocevole humore, vengono à farsi dolci. L'esempio farà. Se

Far, che il mandorlo porti frutto più dolce.

Vorrai, l'insegna Aristotele. Ficcando un chiodo nel mandorlo, accioche da quello distilli la gomma, per molto tempo divien domestica, e con questo artificio gli alberi

alberi selvaggi si fanno domestici. Teofrasto dice. Se alcuno scalzando intorno l'albero con la zappa, e della parte di sotto perforando il tronco per quattro diti, lasci scorrere la lagrima da tutte le parti, diverrà il frutto più dolce, perche il madorlo busato si caliga. Se postovi un legnetto purgherai l'humor, che scorre, e farai questo per due, o tre anni, da amara che sia, diverrà dolce, perche quella amarezza vien dalla molta abbondanza del cibo, e soverchio humore, il che viene a castigarfi, cioè mancare con quel busare, perche come sarà liberata di quello humore, passa la sua fertilità in frutti migliori, e più soavi, perche l'humor, che resta si può digerir più agevolmente. Africano afferma, che da amare possano divenir dolci, se icalzando intorno l'albero quattro diti lontano dalla radice, se farà un buco nel tronco, per lo quale possa purgare quello nocevole humore. Plinio. Le mandorle da amare divengono dolci, se scalzando il tronco, busando dalla parte di sotto, la purgheremo di quella flemma, che scorre. Ma sono alcuni, che in quel buso pongono miche, accioche non sia così vacua, & otiosa, imaginandosi, che succhi per la midolla infino che discorrono frutti come per un canale. L'esempio sarà se vogliamo

Far li citri dolci

Questo frutto non si mangiava all'età di Teofrasto, ne alla memoria degli avi di Ateneo, come il medesimo riferisce, ne à tempo di Plinio, laonde Palladio fu quello, che mutò le midolla sue agri, in dolci, le cui parole son queste. Si dice le midolla agri mutarsi in dolci, se i suoi semi, che haveranno da pastinarsi, saranno posti à mollo nell'acqua melata, overo nel latte di pecora, che sarà meglio. Altri nel mese di Febrajo busano il tronco dell'arbore sotto vicino alle radici con buso obliquo, di modo che non esca fuori da l'altra parte, e da questo buso lasciano scorrere l'humore, sin tanto che i frutti saranno maturi, all'hora riempiono il buso di loto, così quella midolla di mezzo dicono, che diventi dolce. Questo medesimo dice Pontano ne' suoi horti degli Hesperidi

*Ma dove l'arte non aggiunge? il tronco
Forato sia nella più bassa parte
Esia'l forame un palmo, e non avanzi
Il dito grosso, & habbi i labri intarsi,
E di liquido miel riempi il buso,
Ecce poi la bocca con un sasso,
Acciò no' l'fecchi il Sol: ma poiche il tronco
Secco s'havrà succhiato il chiuso humore,
E che desia di ber con nuova sete.
Butta di biondo mel nel cavo buso,
E del nettar Timbreo riempi il tutto,
E inaffia le radici dell' humore,
Che sparge l'humano corpo, intanto toglì
Le gemme, che da rami escon frondosi,
E della melata acqua empi di nuovo
Le labra, acciò da bere a lor non manchi,*

Chi:

Che il mandorlo amaro divenghi dolce.

Palladio bufa il tronco per mezzo, e vi pone dentro un conio bagnato di miele,
Che i cocomeri divenghino dolci.

Se porrai i semi à mollo in liquori dolci, quando se le beberanno portaranno dolci frutti. Teofrasto insegna à far i cocomeri dolci: se il seme, pria che sarà seminato, sia posto à mollo nel latte, ovvero nell'acqua melata. Columella. Il cocomero diverrà tenero, e giocondo, se pria che lo semini, lo porrai à mollo nel latte. Sono molti, i quali lo pongono nell'acqua melata, accioche diventi più dolce. Da questi Plinio, e Palladio

Che i carcioffi divenghino dolci

Se i semi de' cardì le porrai à mollo nel latte, ò nel miele, e poi che saranno secchi, si seminano, tireranno à se la dolcezza. Come dice Cassiano da Varrone. Così

Il finocchio diverrà dolce

Se i suoi semi saranno piantati, che pria siano stati à mollo nel latte, e nell'acqua melata, ò se porrai il seme nelli fichi secchi, e poi piantati. Medesimamente

Far i meloni più dolci.

Insegna Palladio. I suoi semi per tre giorni si porranno à mollo nel latte, ò nell'acqua melata, e come sono secchi piantarsi, e di quà divengono più soavi

Che le lattuche divenghino dolci.

Se alcuno irrigherà la sera con vino melato, e si lascieranno bere finche siano sati, per tre giorni saranno dolci, il che l'have imparato Ateneo da Aristoteno Citerneo. Che

Il rafano diventi dolce

Porrai à mollo un dì, & una notte i semi da piantarsi nel miele, ovvero nel vino dolce. Da Palladio, e da Fiorentino. I rafani saranno dolci, i semi de' quali saranno stati à mollo nel vino melato, ò nel succo dell'uve passe. Possiamo anchora, e con carezze della cultura far d'altro modo, che i frutti divenghino dolci, ovvero se saranno amari, buttando alle radici acque calde, sterco, morchie di olio, e simili, Come se volendo

Far dolce il mandorlo amaro.

Noi buttaremo alle radici cose agri, accioche per la loro caldezza meglio digeriscano, e portino frutto più dolce. Teofrasto. Se ci serviremo di alcuni sterchi, ed i più gagliardi, come di quel del porco, i mandorli di amari diverranno dolci, ma il mandorlo si muterà dopo tre anni, però sarà convenevole usar la cultura per tanto tempo. Africano. Se si butterà alle radici scalzate urina, ò sterco di porco diverrà più dolce. I Quintilij da Aristotele. Nel mese di Marzo si pone alle radici de' mandorli lo sterco di porco, perchè di amari diverranno dolci. E Palladio butta d'intorno le radici sterco di porco. Nel medesimo modo si possono far

Che li granati agri portino frutto dolce.

Che di agri, & amari divenghino dolci, insegna Aristotele ne nel libro delle piante. Buttando sterco di porco alle radici, ò inaffiandole di acqua fredda diverranno i granati più dolci, e più migliori. Teofrasto. Buttafi urina nelle radici della

gra-

granati, ò fecchie di pelliina non molto, perche le loro radici desiano essere mortificate, e ciò per lungo tempo, ogni terzo anno, come habbiamo detto de' mandorli, perche le radici de' meli granati durano più lungo tempo. La cagione è una mollezza peculiare, la qual si butta alle radici. Perche lo sterco di porco, ovvero quello che è così gagliardo come quello, buttato sopra le radici de' meli granati, addolcisce il succo, e di più l'abbondanza, e la freddezza dell'acqua induce qualche mutamento. Passamo comanda, che intorno intorno si scalzino le radici, e vi si butti sterco di porco, e poi buttandovi la terra, inaffiar con urina di huomo. Columella. Se le mela granate produrranno frutto agro, e poco dolce, con questo modo si emenderà: inaffia le radici con urina vecchia humana, e buttavi sterco di porco, e di huomo, questa medicina per i primi anni farà produrre il frutto vinoso; dopo dolce, & ameno. Plinio dice da lui le cose medesime.

Che il melo diventi dolce

Da Anatolio, perche il melo gode molto dell'urina, e però è da inaffiarsi continuamente di quella. Alcuni vi posero sterco di capra, e buttano alle radici fecchie di vino vecchio, e faran frutto più dolce. Teofrasto dice. Se il melo di primavera, sarà inaffiato di acqua calda, diverrà migliore, e la medesima acqua buttata alle herbe, diverranno più dolci. Come per esemplo,

Che le cicorie divenghino dolci.

Molte cose, che inaffiate di acque false lascino la sua amarezza, & acquistino dolcezza. Teofrasto, accioche le cicorie lascino tanta amarezza, comanda, che s'inaffino di acque false, ovvero si debbano piantare in luoghi falsi. Il medesimo nello

Caulo, che divenghi dolce

Avviene, e però gli Egittij inaffiano il caulo di acqua meschiata col nitro, che di venti più dolce, per la qual cagione piantata ne' luoghi falsi, è molto eccellentissima. Perche purga l'innata agrezza, e la falsizza del caulo. Il medesimo per

Far che la bietola divenghi dolce.

L'inaffia pur con acqua falsa, e stima che divenghi migliore, e Plinio riferisce da lui le cose medesime. Finalmente

L'aranchetta divien più soave

Se sarà inaffiata con acque false, e butta fuori foglie più buone à mangiare. Umano anchora altre carezze di cultura, e promovono i camangiari più soavi al gusto, tagliando i cauli. Acciò dunque

Il basilico nasca più soave

Gli secano il gambo, perche i germogli, che rinasceranno, saranno e più soavi, e più dolci, e Teofrasto ne adduce la causa evidentissima. Per la medesima cagione

Che la lattuca rigermi più soave

Teofrasto comanda, che dopo secati i primi germogli, ò gambi, i secondi, che nasceranno, saranno più soavi, perche quelli, che primi germogliano, sono insipidi, e pieni di latte, come poco digessi, & i secondi sono al gusto più soavi, mentre son teneri. Con la medesima ragione

Il porro divien più dolce.

Dice il medesimo, come il porro dopo secato, e di nuovo secato germinerà, la cui cagio-

cagione assegna nel libro delle cause. Perche la prima germinazione è molto debile, & il simile dice avvenire negli altri camangiari. Perche il troncar i primi gambi, apporta sempre à i secondi maggior soavità. Hor con varij artefici faremo più dolci i camangiari. Credde Sorione,

Che gli agli divenghino di sapor più dolce

E più soave, quando fussero piantati i spicchi acciacchati, ovvero quando si piantano vi si meschiassero feccie di olive. Con altro assai diverso artificio

Che le cipolle divenghino più soavi

Faremo, se consideramo, che fra le piante sono alcune vicende voli amicitie, & inimicitie di nature, e che si ajutano fra loro, e che si distruggono, se le noci si meschiano con le cipolle, si servono più lungo tempo, alle quali rendono questo cambio, che le tolgiono gran parte della agrezza. Da Palladio.

*Che i frutti, che crescono ricevino tutte le forme,
e l'impressioni. Cap. XVIII.*

IL caso alle volte dimostra assai (come accade spesso ne' citri, che crescendo s'incontrano con tanti bufi, e con alcune sculture, e li veggiamo poi crescere con varie immagini, impressioni, e sugelli) le quali considerate poi da huomini ingegnosi sono accresciuti con non poca fatica, e fattone molte volte l'esperienza, s'accommodano all'uso. Onde i versi.

El uso, e la fatica il vero maestro,

Che a miser mortai mostra nove arti

E nuove esperienze delle cose,

E come molti non fanno le cagioni, apportano non poca maraviglia à chi le considera, che par che accadano contro l'uso della natura, perche se à pomi che crescono tuttavia vi accomoderai intorno alcuni vasi, crescendo valorosamente, riempiranno quelle forme, e si vestiranno di quelle forme, che vuoi, e se à quei luoghi vi si ritrovaranno colori posti, e accommodati à luoghi dovuti, dipingeranno i frutti di colori, come naturali. Laonde spesso si veggono capo di huomini nelle crisomole con i denti bianchi, con le guanci rossegianti, con occhi neri, e che perduto ogni verdezza, imitino il capo humano. Ma di quà si manifesta di Africano il

Modo, come il citro prenda forma di una testa humana

O di cavallo, ovvero di alcun altro animale. Farai una forma di creta, o di gesso molle della grandezza del frutto, che hà da essere, e come sarà secca, l'aprirai per mezzo con una punta di coltello, e ne cavarai fuori il medollo, e si pollano poi commodamente congiungersi. Se quella maschera sarà di legno, sia cava dentro, se di creta, quando l'havrà cotta, & il frutto comincia largamente ad ingrossare, rinchiodilo nelle forme di creta: ma lascia però aperto nel luogo, per il qual si poga il pedicino, poi legherai con un ligame gagliardo, accioche crescendo il frutto non s'apra, e l'ulserai à crescere ivi dentro, da che sono piccioli, quando poi saran cre-

cresciuti, e pervenuti alla loro debita grandezza, ti darà quelle figure, & effigie, che ti piacque d'imprimervi Il medesimo habbiamo prima insegnato da Fiorentino. Pontano col medesimo artificio.

*Ma se ti piacerà forse d'indurvi
Nusue forme nel citro, che all' hor cresce,
E del melo mutar l' effigie, e'l corpo.
Tu poni intorno al frutto, over di legno
O di creta un model cavo, ivi dentro
Si formeran le membra, e vedrai al fine
Adunato il corpo nell' opposta forma*

Che il granato, pero, melo, ricevano ogni forma.

Faremo, e prenderà ogni figura, che gli sarà intorno circondata, se la medesima cura, e diligenza usarai, che habbiamo di sopra narrato dal medesimo autore. In somma dicasi questo, che tutti i poni degli alberi riceveranno tutte le forme degli animali, se alcuno li chiuderà in quelle forme scolpite, e li farà crescere ivi dentro. Così anchora

I cotogni prenderanno forma di animali.

Da Democrito, se farai, che crescano dentro i modelli di quelle forme. Ma veramente, con più leggiero artificio

Trasfigurati cedruoli in qualsivoglia forma che vuoi

Potrai. Se farai le forme di creta, e le legharai intorno i frutti, quando sono piccini, perche crescendo riempiranno le forme, e quei caratteri. Laonde aprendo una canna per lungo, e cavatala bene, & accomodatala intorno al frutto del cedruolo, o zucca lunga, crescendo riempirà tutta la lunghezza della canna. Plinio conobbe ciò. Crescono i cedruoli in qualsivoglia forma, che tu vorrai, e lo costringerai, e per lo più in forma di un torto dragone, e la zucca in ogni modo si allungarà, nelle guaine pieghevoli, dopo che sarà sforita. E se porrai la zucca rotonda in mezzo duo deschi ben stretti, crescerà in un orbe piano, e finalmente prenderà tutte quelle figure, nelle quali sarà costretta. Fingerai le zucche à modo di langene, overo in forma di pero acuta, se legarai con un vinchio in quella parte, dove desideri, che venghi stretta, e come saran fatte, le seccherai, e le farai vacue, e quando andrai in viaggio, te ne potrai servire in vece di orciuolo, se pur nella via havrai sete. Di quà anchora diremo come possa farsi,

Che un mandorlo nasca scritto

Porrai à mollo il mandorlo per duo, o tre giorni, e dopo rompiamo l'osso leggiermente, accioche il nocciuolo non resti offeso, & in quello scriverai ciò che ti piacerà non molto à dentro, poi si chiudano in una carta, overo involti in una pezza di lino, e circondatolo di luto, illetamala bene, e come darà i frutti, li darà scritti intorno. Nel medesimo modo

Nasceranno le persiche scritte

Da Democrito, dopo che ti havrai mangiato il frutto del persico, poni à mollo per due, o tre giorni il suo osso, poi aprilo leggiermente, & aperto che l'havrai, torrai da dentro quel nocciuolo, over mandorlo, e scriverai ciò che ti piace non molto

R

den-

dentro, e dopo involtolo in una carta piantalo, e così tutto, che havrai scritto sopra quel mandorlo, tutto ritroverai scritto sopra il pomo. Ma

Il fico nascerà scritto

Se alcuno scriverà l'immagine di quello, che desia nel primo occhio del fico, che mature porteranno seco quei lincamenti. Noi col gesso cotto, e poi fatto liquido con l'acqua, habbiamo scritto sopra il melo cotogno, o cortecce del granato alcune lettere cò uno stile, e quando vennero alla dovuta grandezza anchora vi appaevano le vestigia de' caratteri, fregandole un poco sopra, apparvero più splendenti. Hor par che m'avanzi

Finger una mandragora.

Dico quella fitta con arte, la quale da ciormatori, e da salta in banchi si vende, alle donnicciuole. Habbi una radice di brionia, e con una punta di coltello acuto intaglierai ivi una effigie di huomo, o di donna, aggiungendovi il fello, e quando l'havrai finita, cò uno stile acuto andrai pungendo il pettenecchio, ela testa, luoghi dove sono i peli, e porrai in quei buchi, miglio, o simil seme, accioche cacciando le loro radicette, imitino i peli, e cavando in terra un picciol fosso, la sotterrari per tanto tempo, che habbi fatto una corteccia intorno come vite, e buttate quelle radicette, come fussero peli.

Accioche tutti i frutti siano più teneri, belli, e di più allegra forma. Cap. XIX.

Finalmente per non lasciar cosa à dietro, narraremo molti modi di coltivare, d'intorno a' frutti, & ad herbe, che non solo divenghino più dolci, maggiori, e più teneri, e più saporiti: ma risplendano di bellezza più maravigliosa, & allegra. E primo,

Che il melo, & il mirto divenghino migliori.

Scriva Teofrasto, se sarà inaffiata con acqua calda, diverranno migliori, che il mirto anchor nascerà senza quel nocciuolo di dentro. E questo è stato conosciuto à caso, ritrovandosi appresso ad un bagno smenticata. Ma se ti piace.

Che i fichi germinino più felicemente

L'insegna Columella. Per far che gli alberi siano più fecondi, e più gagliardi. Quando cominciaranno à dar fuori le frondi, bisogna tagliar le sommità de' rami con un coltello, facendo così sempre finche sarà perfettamente fronduta, e poi bisogna spargere alle radici rubrica muschiata con l'amorchia, e con sterco humano, perche quel rimedio fa produr i frutti più abondevolmente, e più pieni, e migliori. Da cui Plinio, e Palladio. Quando i fichi cominciaranno à produr le frondi, accioche faccino molto, e grosso frutto, nel principio che comincerà à germinare, bisogna tor tutte le cime de' germogli, lasciando solo quello, che stà nel mezzo dell'albero, Palladio

Far il morone più fecondo, e di miglior frutto.

Scriva, molti haverlo insegnato, se busato il tronco di quà, e di là in ciaschuno di

di quei forami ci ficchiamo un legnetto, di quà di terebinto, e di là di lentisco. Promette Didimo

Che le palme, e i pruni crescano più alti.

Colerai la feccia vecchia del vino, e ne bagnerai le radici, e vi giova anchora spargendovi del sale. Se vuoi

Che il mirto verdeggi di più lieta chioma,

L'havrai da Didimo, e partorirà più abbondevole frutto, se gli aggiungerai la rosa per compagna, & il mirto stando in compagnia con la rosa diverrà di più abbondevole frutto. Così

La ruta più tenera, e più allegra germoglia

Se l'inesterai nel fico, e diverrà molto eccellente come ne dice Teofrasto, inestandola nella sua corteccia, e poi coprèdo con terra, dal quale Plutarco ne convivia, e Plinio. Quella sola ruta loda Dioscoride, la qual nasca sotto l'arbore di fico. Aristotele ne' problemi dimanda la cagione. Finalmente è tanta l'amicizia, che fa con la fico, che mai verrà più allegra, che sotto il suo arbore. Se vuoi

Che i carcioffi non habbino spine,

Se le cime de' semi de' carcioffi fregandoli sopra una pietra li farai gli angoli più grossi. Da Varrone

Che la lattuca diventi tenera, e che s'eda

Palladio insegna come si facci tenera; se sarà divenuta dura per vitio del luogo, del tempo, o del seme, se sarà svelta da terra, ovvero di nuovo sarà piantata. Che diventi larga, come se fedesse che diventi più larga, che lunga, l'insegna Columella. Quando la lattuca avrà qualche crescimento se li ponga sopra la cima, un pezzo di vaso di creta, perche caricata da tal peso si diffonda in larghezza. Plinio: Giova molto piantar le radici bagnate nel fimo, e scalzandole, riempirle. Fiorentino. La radice della pianta traslata, quando sarà cresciuta nell'altezza di quattro diti, scalzata intorno, si ponga intorno letame fresco, e cumulata di terra intorno s'inaffi, mentre perderà di crescimento, e quando uscirà fuori il germoglio, sia tronco col taglio del coltello, al fine se le ponga sopra un pezzo di vaso non vitreato. Accioche

Le cicorie diventino più tenere, e più larghe

Col medesimo artificio. Quando hanno fatto qualche crescimento, pongasi sopra il gambo una pietra, che sopra presa dal peso, se diffonde in largo.

Che il caulo diventi più tenero

Inaffiarsi con l'acque saline. Da Teofrasto. Gli Egittij l'inaffiano di nitro liquefatto nell'acqua, e così divien più tenera. Et accioche

Il cedruolo divenga più tenero.

I semi prima, che si seminino, si pongono à mollo nel latte. Da Columella.

Far il porro secatto.

Se vorrai, bisogna seminarlo densamente come scrissero gli antichi, e lasciarlo così, e poi quando è ben cresciuto, secarlo. D'altro modo. Quando dopo seminato, starà gagliardo, dopo due mesi lo secherai, e stia ne' suoi luoghi: ma bisogna ajutarlo con acqua, e letame. Da Palladio. Hor venghiamo à gli mostruosi nascimen-

ti dell'herba dragone, e della cipolla secatà. E primo

Il dragoncello herba come si generi.

E cosa molto divulgata frà gli hortolani, che dal seme di lino seccato nelle cipolle, ovvero nelle cipolle scille ne' lidi di mare, non cavate dal suo luogo, ovvero nel rafano, nascer l'herba detta dragone, così famosa per l'insalata. E se da molti si vanta, che sia da loro stata fatta, molte volte fatta da noi l'esperienza non v'è mai riuscita. Col medesimo modo di seminare

Come si generino le cipolle ascalogne

Insegnano, cioè, se alcuno torrà i spicchi d'aglio, e le porrà nelle cipolle bufate, e poi le planterà, che si trasmutano nelle cipolle ascalogne. Hor veggiamo

Come nasca l'apio crespa

Theofrasto promette, che l'apio nascerà crespo, se dopo seminato se li volga sopra una colonna di marmo, perche calcato sotto terra, non hà come potersi allargare, Columella. Se vorranno far l'apio con le frondi crespe, il suo seme posto prima nel mortajo, e pesto con pistello di falee, e spogliato delle sue cortecce, & involto in pezza di tela, si sotterri. Si può far anchora senza tanta fatica; li seminano come si voglia, dopo che farà nato, il suo crescere sarà ritardato da una colonna di marmo, rivoltatagli sopra. Il medesimo da lui dice Palladio, e Plinio. Spesse volte noi

Far il basilico capillato

Habbiam visto, dopo seminato, vi seminerà il seme di orobanche, ovvero podagra di lino, che dopo che farà germinato, da se stesso avvolgendosi intorno per i germogli del basilico, e rivolgendosi intorno l'intriga tutto, ovvero se nato altrove ne torremo un pezzo di germoglio, e lo lasceremo fra i suoi rami, farà il medesimo in pochi giorni, così l'involge tutto con una densa chioma, che non possa desiarfi cosa più bella. Si fa anchora

L'hedera ornata di bei corimbi.

Se alcuno bruggiando tre conchigli, e pesti, spargerà sopra i corimbi, o spargerà di ruggiada di alume. Da Cassiano. Teofrasto narra una cosa particolare, benchè ridicola acciò

Che il cimino venghi più lieto.

Perche bisogna biasfemarlo, e maledirlo quando si semina, & il medesimo dice, da lui Plinio. E dell'ocimo, perche dice, che viene più allegro, e più copioso, se sarà seminato con maledittioni. Se havrai à diletto

Far i cedruoli lunghi, e non acquosi.

Li farai in questo modo, se porrai sotto loro un mortajo, o altro vase ripieno di acqua, lontano da lui cinque, o sei diti, perche ritroverai l'altro giorno, che tanto lunghi si sono distesi. E se non si troverà acqua nel mortajo, ritornano indietro, e s'incontrano, così godono della humidità. Farai gli cedruoli non acquosi, sì nel luogo dove hai fatto la fossa, nella quale hai da piantare il cedruolo, ne riempirai lametà di essa di paglia, o sarmenti, e poi coprendola di terra, pianta il seme, e non inaffiare. Di tutte quelle cose, che habbiamo detto insin' hora. Così possiamo accomodare un

Albero

Albero, che contenga i frutti di molti.

La qual habbiamo visto, e per scherzo spesso l'havemo chiamato arbore del paradiso terrestre. Ella era di altezza, e di grossezza non dispiacevole, pianta in un vase assai comodo, in terreno letamato, & inacquato, e secondo, accioche così per il vigor della pianta, come per la fecondità del terreno, e grassezza possa dar convenevole nutrimento all'incelli. Fra di tre rami. In uno era inestata la vite, che facea uva senza acini dentro, di varij colori, e di frutti medicinali, della quale uva faceva venir sonno mangiandola, e l'altra solveva il ventre. Nel secondo ramo era il persico composto di persico, e di nocepersico, distinto fra loro con eguali intervalli, senza osso dentro, & il ramo hor generava un persico, & hora un nocepersico. E se per caso il pomo havea l'osso dentro, & il mandorlo dolce, come il vero mandorlo, & hor mostrava un volto humano, hor d'alcuno animale, & altri haveano di sopra diverfi lineamenti. L'altro ramo dava cireggie senza osso agre, dolci, e lauree, e la corteccia della pianta havea rose, & altri fiori, e frutti tutti avanzavano la naturale loro grandezza, più dolci, più odorati, che fiorivano di primavera, e che ritenevan il frutto, oltre il suo tempo dovuto, e duravano anchora più lungo tempo, dava frutti continuamente ogni giorno, per tutto l'anno, i frutti gli succedevano, come per gradi, che mancando l'uno veniva l'altro, nè mai mancava il generar nuovi, i rami s'incurvavano sotto il peso de' frutti, e finalmente, così il cielo la favoriva, che non mi ricordo haverne vista giamai altra più maravigliosa.

Come si possono far varij frutti, e vini medicinali.

Cap. XX.

Q Vei primi vecchi scrittori con ogni loro studio, e diligenza si sono sforzati, come potessero fare il vino, che haveffe virtù di medicina per potersene servire di quello al bisogno, ne questo è stato imaginato senza proposito, per non esser cosa più comoda, & usuale, & lo dimostra, che maggior parte degli antichi scrittori, ne hanno scritto con tanta curiosità, che non può dirsi più, facilissimi a farsi, e maravigliosi a dirsi, de' quali molti ne scrive Teofrasto. Appresso Heraclia di Arcadia nasce un vino, che bevendone fa divenir gli huomini pazzi, e fa sterili le donne; & un simile nel territorio Trecentese; si comproba da Ateneo. Et in Trafo si fa un vino, che induce sonno, & un'altro sene fa con certa arte, che bevuto fa l'huomo più vigilante, & altri varij, e diversi condimenti di vino, li quali ritroverai appresso i diligenti scrittori di Medicina, o di Agricoltura, non molto malagevoli a saperse, nè sì cosa fastidiosa à coloro, che conoscono le forze, e virtù de' semplici, e s'arrivano con la coniettura, & oprano quelli effetti, che vengono dalla proprietà del luogo, e giudico cosa utilissima porgerci cotali vini, à quelli che aborriscono le medicine, e le temono, onde con questo inganno prima giocondamente le bevveranno, che cominciano ad odiarli. Et insegnaremo primo

La vite theriaca come si faccia

II

Il sarmento che s'hà da piantare, ne comanda Fiorentino nel primo, e secondo libro della sua Georgica, aperto quattro diti della parte di sotto, toltone la midolla, in suo luogo vi si inserisce l'elloboro, e stretto diligentemente, con vn ligame, si pianta, così darà l'uve al suo tempo, che mangiandole rimolliche il ventre, elo vuota. Overo se vorrai che facci l'effetto con più efficacia, i medesimi sarmenti ben satollati dall'antidoto, inestandoli nel bulbo d'una scilla, si cuopre di terra, e sempre spargendovi intorno della medicina: e con una continua inacquatione, satiando le sue radici, acciò così presto non suanisca quella virtù. Ma se vorrai che nasca medicamentosa, come v'insegna Palladio, porrai di quei sarmenti in un vase mezzo pieno di quelle bevende, come di condito di absintio, overo rosato, o violato, dopò risolverai la terra à modo di lissivio, infino à tanto, che l'occhio del sarmento spunti fuori la nuova fronda, all'hora Planterai quei sarmenti in ogni luogo che ti piace, nel modo che si piantano l'altre viti, & havrai i frutti già detti. Plinio si fa delle viti piantare appresso l'elloboro, come scrive Catone. Fassi il vino del scammonio, per una maravigliosa natura del vino di tirar à se tutti gli alieni sapori, Insegna anchor Plinio

Far il vino, che fa sgravidare.

Così l'elloboro, che nasce in Tasò, o il cedruolo selvaggio, o la scamonea, e chiamano vino phtorio, perche cagiona gli aborti. Ma la scamonea, overo l'elloboro negro s'inesta nella vite con una trivella busa la vite, overo quelli suoi rami, che tu vorrai, e farà fatto, e così tira à se le misture di diverse cose. E così i

Fichi, che mangiati muovono il corpo.

Si fanno, se nelle radici butterai dell'elloboro, col tiritimalo pesto, overo ce l'inesterai, così il fico ti darà i suoi pomi, che solveranno il corpo. Ma Fiorentino dice così per far il fico teriaca, ponendo il frutto del fico nell'antidoto della teriaca. E nel medesimo modo.

Far i cedruoli, che muovano il ventre.

Potremo pestando le radici del cedruolo selvaggio, e ponendole à mollo in acqua da bere per due, o tre giorni, e di questa acqua inaffierai le radici de' cedruoli per cinque giorni, e questo farai per cinque volte. Anchora faranno commodi al ventre, se dopo, che faranno germinati, scalzerai le radici intorno, e seccherai i rametti di elloboro nelli germogli, e coprendoli di terra: lascerai così stare. Così

Far le zucche, che purghino

Nel medesimo modo potrai, se porrai à mollo il seme per nove giorni nella scamonea, da Quintilij. Ma se tu desideri mover sonno, o'l ventre, farai così

Le pruna, che muovono il sonno, & il ventre

Busa il ramo, over tutta la pianta, e dopò riempi di scamonea, o di opio, e rivoltolo di carta, o con una scorza molto bene, lascia così stare, e come i frutti faranno maturi, moveranno il ventre, & il sonno. Et insegna Catone.

Che la vite faccia un buon ventre

Quando vorrai far un vino, che accomodi il ventre, nel tempo quando le viti si scalzano, di quanto vino havrai bisogno, tante viti scalzerai, e vi farai un segno per

per riconoscerle dall'altre, e taglia le radicette d'intorno, e nettale bene, poi pista in un mortajo le radici di elleboro, e quelle così peste poni d'intorno la vite, & in quelle butta letame vecchio, e cenere vecchia, & aggiungerai due parti di terra, poi cuopri di terra le radici di quelle viti, e quando sarà la vendemia poni da parte quelle vite. Se vuoi serbarlo finche invecchi, serbalo per muovere il corpo, e non mischiarlo con l'altro vino. Di quel vino bevine poi un bicchiere, e meschia con acqua, e bevi innanzi cena, perche ti muoverà il corpo senza periglio. I moderni mondano le radici delle viti, e vi pongono intorno succo di medicinali purganti, e poi inaffiano, così facendo per alquanti giorni, e principalmente quando le gemme sono gonfie, fatto questo, buttano terra sopra le radici, e guardano con gran diligenza far tutte le cose, che mentre spira il vento Aquilone non restassero le radici scoperte sopra terra, perche dissecarebbe le medicine, così nascerà l'uva, li cui racemi hanno forza di purgare il corpo. Fassi anchora

Il medesimo in altro modo

Da noi. Busa la pianta infino alla midolla con la trivella francese, ponivi poi l'unguenti, ovvero dentro la scorza, di quà, e di là intorno per tutta la circonferenza della pianta, e questo nel tempo dell'inocchiare, che all' hora l'arbore e tutto gonfia, e scaturisce del suo succo, & ascendendo l'humor suo porterà il medicamento al frutto, e l'infetta della sua qualità, così giova anchora alla peste, alla purgatione, al parto, alla morte, & alla vita.

Come possiamo dalle biade raccogliere gran frutto, e molto vino dalle vigne. Cap. XXI.

PER far un fine al mio libro assai ricco, e desiderato, v'insegnatemo, come seminando i frumenti, e legumi raccogliamo poi la raccolta con una grandissima usura, e dalle vigne molto vino, cosa veramente di maravigliosa, e grandissima utilità, che da un moggio di seme, ne raccogliamo cento, nè perche io ho detto cento per uno, alcuno s'imagini, che appunto si raccoglie cento per uno, perchè essendo contra il Cielo, la terra, l'anno, le stelle, la raccolta sarà minore, ma non tanto minore, che almeno non sia cinque volte più dell'universale; ma essendo quelli favorevoli, di un moggio se ne suole raccogliere cento cinquanta. Ma questa nostra promessa patrà ad alcuni un paradosso, ma se fussero di buono giudizio doveria veramente parer gran paradosso, come da mezzo moggio, non ne raccogliamo ducento moggia, poiche di un'acino di grano seminato, e concepito, veggiamo che la radice produce molti gambi poco più, o meno di quindici, & in ogni spica contenerli almen sessanta grani. Lascio stare il terreno di Bizazio in Africa, come dice Plinio, che un grano fa quattrocento gambi, & un procurator di là mandò à Nerone 340. colmi nati di un solo grano. Ma andiamo investigando la cagione, onde avvenga, che ne produca sì poco. Sono alcuni che dicono, che della maggior parte del frumento, che si semina sia divorato da gli uccelli, dalle talpe, da vermicelli, e da altri sotterranei animali. Ma questo si conosce,

nosce, che è falso, che di un moggio di lupini seminato, poco più, ò meno se ne raccolgono di quindici, per esser il lupino schivato da tutti gli animali per la sua amarezza, e giace nel terreno senza esser tocco da alcuno, & in tutte le sue guaine se ne raccolgono per pianta poco più, ò meno di cento grani, sono altri, che questo attribuiscono al Cielo, all'ingiurie del soverchio ardore del Sole, ò de' freddi, ò alle piogge soverchie, che spesso veggiamo i territorij tutti coperti di gelo, hor tanto aridi, che si fendono tutti per la sete, hor cresce tanto l'abondanza dell'erbe, hor di molta macrezza s'indebolisca. Ma questo esser anchor falso dimostra l'esperienza, che negli anni, che i Cieli ci sono favorevolissimi affatto, e pur non rendono trenta per cento. Ma accioche non andiamo troppo allargandoci, diciamo la cagione esser, che non nascono tutti i grani della spica, nè tutti quelli, che nascono nelle guaine, perche il sommo Fattore Iddio di quelli grani altri ne hà creato per essere cibo degli animali, & altri à serbar per il seme. Ci sono nelle spiche di quei grani, che sono aborti, e non generano, e se pur escono tralignano in altra herba, e non in grano, e sono nella spica quelli più perfetti, e fecondi, che servono per la propagatione della loro specie: Oltre à ciò niuno li semina al tempo dovuto, nè vi si fa quella debita coltura, che si deve; laonde se noi sapremo rimediare à tutti questi inconvenienti, ci succederà il tutto secondo il nostro desiderio. Perche le radici andran serpeggiando per sotto la terra, e s'implicheranno queste con quelle, e faranno grandi in più gran numero, e circonda- rà poi le cime di più gran spiche. Sia menata dunque la sposa al suo marito, non delli primi, & ultimi nati, tra de' mezzani, perche sarebbe troppo debbole, e separati nel bagno, e ripieni di ardori, e ben satolle di latte di capra vecchia, accompagnale con Vulcano, e con Bacco, e nel cubile molle, eben apparecchiato si riscaldi, che per cagion di quel valor vivifico s'uniscono in una amica natura, e si stringono con più dolci abbracciamenti, e s'accostano. Così quei semi animati da quel veleno, non bastardi, ma legittimi figli produrranno. Siavi propizia la Luna col suo lume fecondo, perche un fecondo fa l'altro. Questo resta di avvertirvi, la moglie, che s'hà da menare à Bacco, non sia senza capelli, perche la sposa senza capelli vi resta, sarà disprezzata dal marito, nè havrà onde haveffe à mancar di colpa, ma togliansi solo i cerri, che così meno ornata piacerà più al suo marito.

Il fine del Terzo Libro.

Interprete.

Qui l'Autore usa una cifra, perche così importante secreto non vuol che s'intenda da tutti.

DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE

D I

GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quarto.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna l'Economia, che con poca spesa habbia le cose
domestiche, & havuto le conservi.

P R O E M I O.



A gli animali, e dalle piante siamo giunti insino all' Economia, in quelli gli animali, e frutti havemo insegnato à fare, non anchor visti varij, per accomodargli à gli usi nostri, hor par che habbiamo invano seminato, e fatto nascer i frutti, e le biade con tanto grande apparecchio, e spesa, se hora non insegnassimo à conservare, e far che per lungo tempo si possano mantenere, e renderle intatte, & invitte contro l'ingiurie del servente, & aggiacciato cielo, accioche a loro costituiti tempi possiamo servirene. Cosa di empio, e d'infingardo huomo sarebbe, se quel, che con tanta fatica, e spesa habbiamo generato, hor per poca diligenza, e curiosità lo lasciamo corrompere, & al fin morire. Bisogna dunque, che qual seistato nel produrle, tal sia nel conservarle, e diligente, e curioso. E quel padre di famiglia, che conserva i frutti, risparmiare parte di quello, che hà da spendere per i cibi dell'inverno, perche servono in luogo di minestre. Dice Marco Varrone, niun serba i frutti, se non per usarli quando bisogna, ò per mangiarli, ò per servirsene, ò per venderli. Hor prima narreremo l'inventione de' nostri antichi, de' quali la diligenza, e la cura non fu poca, ò pigra, ma di accurata diligenza, e di varij modi han trovato molte cose, e le cose trovate han fedelmente narrate alla posterità, appresso porremo quello, che noi habbiamo ritrovato di vero, meschiando fra quelle le nostre inventioni, le quali mi hanno parute più degne di esser scritte, e de' quali ne habbiamo fatta esperienza più spesso. Ci aggiungeremo alcune cose di pane, vino, aceto, & olio, & altre cose di non poco mo-

S

mento

mento ad un padre di famiglia, ma di molto utile, accioche con poche spese possa mantenere la sua famiglia, frapponendovi sempre le cause naturali, accioche conosciute quelle assai bene, ciascun possa trovar delle altre, & sperimentarle. Ma cominciamo a dimostrare i segreti

Come si possano conservar i frutti ne' proprij alberi. Cap.I.

PER cominciar dunque da' frutti, questi si conservano come i fiori, ò nello suo proprio arbore, ò colti da quello, diremo prima come si possano conservar nell'arbore proprio, e narraremo prima quello, che da gli antichi, e poi quello, che da noi è stato ritrovato, & sperimentato. Gli antichi nostri quando volevano, che i frutti fossero durati nell'albero, prima ligavano quelli nel tronco, ovvero ne' rami, accioche dalla tempesta non fossero scossi, e corrotti. Di più gli toglievano il succo, che le apportava maturità, perche sono certi frutti, che quando sono maturi non restano sopra l'albero, ma cadono in terra, anchor che niuno scuota l'arbore, e sonò di quelli, che vi durano più lungo tempo. Anchora per liberar quelli da danni, che gli ponno fare il Sole, & i freddi, li cuoprono con alcuni coprimenti, ovvero anchora che non si guastino da gli uccelli. Laonde se vogliamo

Che i granati siano molto nell'albero

Alcuni sono che torcono i pedicciuoli di frutti, con i quali stanno attaccati all'albero, accioche quando piove, non s'aprino, & aperti si corrompano, e marciscono, e quelli poi ligano à i rami maggiori, accioche stiano più fermi, e dopo cuoprono l'arbore con rami di sparto, accioche non siano beccati i frutti da corvi, cornici, ò da altri uccelli. Alcuni accomodano vasi di creta sopra i frutti, mentre perdono, e con luto fatto insieme con paglia fanno, che stiano attaccati all'albero, altri con fieno, & altre herbe infasciano ciaschuno, e le lutano poi con luto di paglia, e poi gli ligano a' rami maggiori, accioche, come habbiamo detto prima, non siano comossi da venti, e tutte queste cose si devono fare quando il Cielo è sereno, e che non v'è ruggiada. Come dice Columella. Ma Beritio in questo suo insegna, che stiano attaccati all'albero suo, involgono ogni melo con fronde, secche, e poi le stringono con alcuni legami, accioche non venghino ad aprirsi in fisure, e si putrefaccino, e così avvolte le lasciano ben fortificate. Altri ciaschuno per se li pongono in vasi di creta, e serrati poi con diligenza, li fermano, accioche ò movendosi la pianta, ò incontrandosi l'un con l'altro, non si venissero à rompere, e così più belli, e ben conservati si possono havere. M. Varrone. Le mela granate acerbe, quando anchora stanno attaccate nel suo rametto, se le porrai in una pignata senza fondo, e quella porrai sotterra, e la sotterrerai d'intorno al ramo, così che di fuori non vi spiti il vento, le troverete ivi non solo intiere, ma maggiori anchora, che mai da quello albero siano generate. Insegna anchora

Palladio

Come

Come si conservino i cedri nell'albero suo,

E così qual te potrai conservar per tutto l'anno, s'eli chiuderai in alcuni vasi. Ma se vogliamo.

Che l'uve stiano infino alla primavera verdi sopra la vite.

Così vuole Beritio. Appresso la vite in luogo molto ombroso apri una fossa alta due cubiti, e postovi arena nel fondo, ponici sopra alcuni bastoncelli, e sopra vi lega i sarmenti piegati con i suoi racemi, i quali torci, e rivolta, e dopo ben attaccati à quei legnetti cuoprili, che non siano bagnati dalle pioggie. Bisogna anchora stare avvertito, che quei racemi non tocchino il terreno. Il che havendo io sperimentato più volte, non mi riuscì assai bene, perche ve la ritrovai scolorita, e putrefatta. Columella. Non è cosa più certa, di far vasi di creta, che ogn'uno habbia il suo racemo, che vi stia dentro à largo, e quelli habbino quattro maniche, che stiano ben legati alle viti pendenti, anchora che i loro coperchi siano così ben formati, che siano aperti per mezzo, che quando i vasi sospesi ciaschuno hà il suo racemo, le parti dell'una parte, e l'altra si congiungano assai bene, e cuoprano l'uve. E questi vasi da fuori, e da dentro bisogna, che siano vitreati con diligenza, e dopo legato il vase, bisogna lutarlo intorno molto bene con luto con paglia dentro. Ma quelle uve, che pendono dentro i vasi dalla madre, devono star così bene accomodate, che da niuna parte tocchino il vase: Tarentino il fa à questo modo. I primi racemi, che nascono, bisogna togli via, che di nuovo rinasceranno gli altri in luogo di quelli, e dopo bisogna haver molta cura della pianta, che farà di nuovo i racemi, i quali fatti che saranno maturi, saranno tardivi, e questi racemi dunque poni in vasi di creta perforati di sotto, e cuopri con diligenza dalla parte di sopra, e questi vasi legherai bene alla vite, che non siano mossi dal vento. Palladio. Per servir l'uva infino al principio di primavera. D'intorno quella vite, la quale è piena di frutto in luogo ombroso farai una fossa alta tre piedi, larga due, e sotto ponivi arena, e quivi ficcherà i alcune verghie, ne quali avvolgerai i sarmenti spesso pieni di frutto, che non siano acciaccati gli acini, ò danneggiati, e li legherai bene, e che non tocchino il suolo di sotto, e poi coprirai, che le pioggie non vi possano penetrare. Anchora secondo c'imparano i Greci, se vorrai servare le poma nelli alberi, ò l'uva nelle vite, le chiuderai in vasi di creta, che siano busati da sotto, e con diligenza sospenderai al sommo del tuo tetto: Se vorrai

Servar l'uva infino che venghi la nuova, e che si veggia nel medesimo sarmento la nuova, e la vecchia.

Quelle esperienze, che havemo raccontate infino adesso, tutte sono state inventioni degli antichi, le quali sono difficili à fare, e ci danno non molta incommodità, e come diutil giudico, che siano da disprezzarsi. Noi cò questo artificio l'habbiamo servate infino à Maggio, e Giugno, così intiera, che nel medesimo sarmento era la uva vecchia, e la nova. Bisogna haver le viti, che siano appresso la casa, e quando è passato il tempo delle vendemie, ritiramo i sarmenti, ò germogli pieghevoli per la finestra dentro al coverto, e l'attacheremo à i travi del solaro della camera con ligami di genestra, i quali ci serviranno in luogo di legami, e tutto ciò con grandissima diligenza, che stiano immobili: ma di modo, che le fenestre si

possano ferrare, & aprire, scanzando di questo modo la tirannia dell'inverno, e dell'estate, e guardandola anchora da gli uccelli, che non si beccino l'uve; quando vedrai inasprirsi l'inverno di freddi, e di venti, all' hora ferra le finestre, al tiepido, e sereno Cielo, e tu l'apri, e questo userai insino alla primavera. Come poi la vite comincerà a spuntar fuori i nuovi germogli, e nuove frondi, lasciale al Cielo aperto, e falli godere i tiepidi Soli, che già comincerà a pullular la nuova, e così nel medesimo sarmento havrai l'una, e l'altra. Ma à Noi è piaciuto

Far il medesimo d'altro modo

Par che venendoci à fastidio far sempre una cosa al medesimo modo, l'abbiamo fatto con nuova invention più mirabile, e migliore. Venendo il tempo della puta, eleggi due sarmenti nelle vite, che ti donino certa speranza di havere à partorire al suo tempo molte uve, ferra le cime dell'uno, e l'altro, lasciando due, ò tre occhi per uno, ne però bisogna segarlo dalla sua madre, e passa quelli per un vaso di creta, che habbi busato il fondo, e quando avanzaranno un sopra i labri del vase, riempi di bona terra. E se desiderì, che ciò succeda più certo, e più presto, per quanto può farsi, vi accomoderai sopra un vase, che per una linguetta di lana, che succhi, e stilli l'acqua del vase pieno à poco à poco, quando sono quelli gran Soli dell'estate. Dopo passati le vendemie, taglia i sarmenti sotto il vase, e portali nel coperto in luogo secco, e sicuro dalle tempeste, cioè ne' cellari, suopri le finestre con reti, accioche gli uccelli non le beccino d'inverno quando sono i giorni tiepidi, e sereni, mostrali sempre al Sole, e quando regnano i freddi, i geli, & i venti, ritirali in luoghi caldi, e così le riserverai insino ad Agosto, talche in uno medesimo germoglio havrai l'uva nuova, e la vecchia, che havrà anchora il suo colore, & il suo vigore.

Come si possano conservare i fiori nella pianta medesima. Cap. 11.

E Con i medesimi artificij, se ben più agevolmente, si possono serbare i fiori nella sua pianta, ma non così lungo tempo, come i frutti, per essere i frutti à conservarsi di più dura sostanza, & i fiori più imbecilli. Dunque accioche

La rosa si possa conservare nella sua pianta.

Le rose si conservano posti i suoi bottoni dentro una canna verde piantata, ponendolo dentro per un buso, e poi avvolgendola con una carta leggermente, accioche possa spirare. Da Didimo. Ma Palladio dice così. Tu servirai le rose non anchora aperte, se le chiuderai in una canna verde nelle sueradicì, ponendovela per una fissura, e poi la chiuderai, che la fissura s'unisca bene, e quando poi vorrai haver la rosa verde all' hora taglierai la canna. Noi habbiamo fatto esperienza di questo, e vi havemo ritrovato qualche parte diversa. I bottoni di rose, che anchora non aprino la buccia, ma gonfi, l'abbiamo posti nella canna, (ma bisogna che le rose siano piantate vicine,) apriremo leggermente l'intermedij delle canne, & aperto un buso da lato, ve la ponemo, legando leggermente la fissura, che non s'apra,

s'apra, l'habbiamo lungo tempo serbata verde. acciò

Che i gigli durino lungo tempo nella sua pianta.

Ci siamo serviti di questo artificio. Habbiamo aperti l'interno della canna, e i gigli quando anchora erano chiusi nel suo bottone, ce l'habbiamo ficcati dentro, e poi chiuso con cera dall'una parte, e l'altra del nodo anchora intiera. Il medesimo havemo anchor fatto ne' garofoli, e l'habbiamo fatto durar più lungo tempo. E quando ne havemo bisogno, buttate via quelle guaine, l'habbiamo mostrati al Sole per un po co, e subito si sono aperti.

Come debbia esser la camera, dove si devono conservare i frutti. Cap. III.

HOR narremo come possano conservarsi, quando sono tolti dalla sua pianta. Perche noi desideriamo liberar i frutti dalla putrefattione; noi non potremo mai conseguir questo, se non pria conosciamo le cagioni della putrefattione. Dicono i Filosofi, che tãta è la forza del calor delle stelle, che tutte le cose, che chiude in se, & abbraccia il mondo sottolunare, corrono alla fine, nè cessano dal camino, perciocchè l'aria, che entra per tutto, per il parentato, che hà il suo caldo con quello del pomo, lo alletta à se, talche il poverello pomo, prima si trova, assassinato dalla sua freddezza, che si accorga che sia stato abbandonato dal suo calore, e così mancando quel suo calore, si secca à poco à poco. Ma l'ingegno dell'huomo non è così ottuso, ne i sensi son così ciechi, che non sappi far, che molte cose scappino intatte dalla sua violenza, che i frutti restino forti, e gagliardi contro gli assalti del freddo, e del caldo, e questo con varij modi. E primieramente ordinaremo come si habbiano ad ordinare i luoghi, dove s'hanno à conservar questi frutti, con i quali gli liberaremo dall'ingiurie del caldo, dopo eleggeremo i tempi, ne i quali il calor meno si prevale, dopo diremo il modo di corli dall'albero, accioche non venghi à ricever danno di corrottione dal toccamento, e di là venghi il principio della putrefattione, e finalmente insegneremo à nascondergli in varij luoghi, accioche possiamo liberargli dalle ingiurie dell'humido, e del caldo. Acciò dunque prepariamo i luoghi, dove habbiamo à conservare i frutti, i quali habbiamo à far durar lungo tempo, bisogna che siano freddi, e secchi, accioche possiamo cacciar via i suoi contrarij. I luoghi altri, sono universal, altri particolari, alcuni chiamaremo peculiari luoghi del mondo, che son buoni alla conservazione. Disse Teofrasto, che sono alcuni luoghi peculiari, che, son cagione della cōservatione delle cose: laonde in un certo luogo della Cappadocia, chiamato Petra, che conserva per 40. anni i grani secchi, e buoni per seminare, e 60. e 70. che son buoni per cibi. Questo luogo s'ha l'altre cose s'ha in luogo alto, esposto à tutti i venti, & all'aure, che vègono da Levante, e da Ponente, e Mezzo giorno. E dicono in Media, & altri luoghi eccelsi le cose cōservate poter durar lungo tēpo. Ma queste cose son proprie de' luoghi, ma universalmente i luoghi da cōservar i frutti per giuditio de' più savij, & accorti Agricoltori, che habbiano le

fine.

finestre al Settentrione, le quali bisogna, che siano sempre aperte, à i giorni sereni, & alla primavera. Gli Autri si devono guardar chiudendo le finestre, perche quel vento è cagione, che i pomi tutti s'arrughino. Veggiamo dunque

I cotogni in che luogo si debbano porre.

Dice M. Varrone, che i cotogni si possono ottimamente conservare in luogo arido, e freddo. Columella in un tavolato freddo, e secco le ripone. Palladio nel secco, e freddo, dal qual sia escluso il vento. Se vogliamo medesimamente sapere

Dove le mele si possono conservare.

Columella l'impara, in un luogo tavolato freddissimo, e secchissimo, nel quale non vi venghi fumo, nè odor brutto. Palladio dice in luoghi oscuri, dove non sia vento. Plinio vuole, che siano accomodate fra loro rare, accioche venendovi il vento dentro possa egualmente toccar tutte. Ma

I granati come debbano riporsi.

Columella l'insegna per autorità di Magone Castagineſe, le mela granate prima si pongono in acqua di mare riscaldata, e poi circondate intorno di creta, e secche l'appende in luoghi secchi, e Palladio togliendo di lui, le pone in luogo freddo. Il medesimo.

Le giugine ben riposte.

Dice che siano appese in luogo secco. E

Che i fichi durino più lungo tempo

L'habbiamo per dottrina di Columella, le quali dopo che secche sono, le ripone nel granajo secchissimo, e promette che così si conservano più lungo tempo. Anchora promette

Che le prugne si servino più lungo tempo.

Nel Sole riposte sopra i crattici ne' luoghi più secchi. Palladio

Che le castagne si servino alla vecchiezza.

Afferisce sotterrate ne' luoghi secchi. Et in Barletta havemo visto

I mandorli servarsi lungo tempo.

Per tre anni, e quattro con le sue scorze, ma riposte in luogo secco. Ma

Che il grano si servi lungo tempo.

Varrone dice, che bisogna riporgli in granai alti, che siano soffiati dal vento orientale, e dalle parti del Settentrionale, dove niuna aura humida vi possa pervenire da luoghi vicini. Alcuni fanno i granai sotto terra, come dentro le spelonche, come s'usa in Cappadocia, e Tracia, altri come in Spagna di quà ne' pozzi, à questi solamente vi pongono la paglia sotto, e stanno avvertiti, che alcuno humore, ò aere non lo tocchi, se non quando si cava per usarlo, perche dove non arriva vento, non vi si generano gorguglioni, e'l grano così riposto dura per anni cinquanta, & il miglio più di cento. Teofrasto. Il grano polveroso riposto, si putrefa, la cui cagione è il calor estraneo, il qual si trova in molti; perche il calor proprio resta assediato dentro, e si soffoca, indi si riscalda, e putrefa, e ne nasce più calore. Fiorentino togliendo da Varrone. Il frumento eccellentemente si ripone in luoghi sopra terra, che ricevano il lume dall'Oriente. Sia venteggiato moderatamente da Borea, e Zefiro. Guardisi fra tutti l'Austro, e simili venti. **Habbia-**
denſi,

densi, e frequenti canali, per li quali possa respirar il caldo vapore, e vi possa entrar il vento per rinfrescarlo.

La fava si ripone ottimamente.

Se sarà bruggiata mediocrement, più dura all'eternità, che così vi rimane dentro manco humore. Si conserva in Apollonia, e Taranto immarcescibile, come dice Teofrasto. Plinio dice, che la fava durò illesa dall'età di Pirro Re insino alla guerra de' pirati di Pompeo Magno in una spelunca di Ambratia, il medesimo Teofrasto

Il cece si serba lungo tempo

Ne' luoghi alti, e soffiati da venti, come nella Media, la fava dura più lungamente. Così anchora

Il lupino si conserva lungamente

In un tavolato, dove ci venghi il fumo, da Columella; perche si trova bagnato da humore, fa vermi, i quali si mangiano quelle buccine, donde il germoglio suole spuntar fuori, e così più non rinasce. Palladio, ne' granai si custodisce per lungo tempo lontano dalle humidità, e massimamente se continuamente vi sarà fumo. Ma insegnamo quello, che è più difficile di tutti.

Conservar la carne, & il pesce.

Noi havemo visto in luoghi freddissimi essersi conservata la carne, & il pesce quali per un mese senza putrefarsi, senza arte alcuna, solo per la freddezza del luogo, ne' luoghi sotterranei, e freddissimi, là dove mai vi perviene il vento Austro, dove sia una perpetua freddezza, e siccità, tutte le cose vi restano senza putrefarsi. Nel Monasterio di Montevergine vicino Napoli havemo visto molti cadaveri esservi conservati intieri per molti anni, il qual monte è quasi perpetuamente coperto di neve. E nelle cime de monti, ove si fanno le nevieri, quando ricogliono la neve, che fiocca, vanno mischiate con lei, che si trovano ivi à caso, mela, pera, sorbe, e castagne selvaggie, e l'estate consumata la neve, poi vi si trovano queste pome così fresche, pronte, e belle, come se all'hora fusse, ro colte dall'albero. In somma non è cosa più giovevole alla conservatione delle cose, che la siccità, e freddezza del luogo.

Del tempo, che si devono cogliere le poma, che si hanno à riponere alla vecchiezza. Cap. IV.

LA prima cosa ch'io giudico, che si deve osservare in questo negotio, è il tempo, nel quale si denno cogliere quei frutti, che s'hanno à conservar nella vecchiezza, perche questi induce il calore, e l'humore, che corrompe i nostri pomi, & induce la corrottione, e la putrefattione, onde se vogliamo escluderlo, non è rimedio più eccellente, che elegger il tempo, nel qual quei pianeti, e stelle, che portano queste qualità, sieno in quel tempo fredde, e secche, o almeno sieno di qualità manco contrarie à queste. Quando dunque manca la Luna, è fredda, e secca, perche quando la Luna abonda di humore, e di calore, e tu in quel

quel tempo coglierai i frutti, essendo all' hora gonfi, e pregni di quello humore, e calore agevolmente si putrefanno: nè s'imo che sia huomo di mente sana, che non sappia questo, e però tutti i scrittori di agricoltura, vogliono che si colgano i frutti mancando la Luna, oltre à ciò il giorno, e la notte, l'alba, e la sera, e danno siccità, & humore a' frutti. Il giorno alla presenza del Sole è caldo, e secco, e la notte nella sua assenza è fredda, & humida, i crepusculi della sera quando si parte il Sole, sono caldi, e quando viene la notte, son humidi, i matutini dal partirsi della notte freddi, per la venuta del Sole caldi, e passati quelli dopò due, altre hore di giorno, sarà per la poca dimora del Sole secco per la vicinanza della notte freddo, il qual tempo dicono, che sia il miglior di tutti al coglier de' frutti. Noi per non aggiungere difficoltà alle cose non vogliamo meschiarci precetti di astrologia, però lasceremo questi più esatti precetti, in che sito nel cielo si denno trovar i pianeti, che il cielo sia più secco, e più freddo, e che i frutti durino più lungo tempo, nè perdonando ad esser lungo, addurremo l'esperienze, e l'autorità à confirmar questo, essendo che tutti gli animali crescono al crescer della Luna, & al doppio più di quello, che quando manca. Ma cominciamo gli esempi. Se vorrai sapere

Il tempo quando si denno corre i citri.

Palladio parlando del riponere de' cibi, dice queste cose. Se vorrai cogliere i citri per servarli, la notte quando non appare la Luna, le coglierai con i rami, e con le frondi. Il Pontano narra questo con molta eleganza.

*Ma se tu havrai desio, che i colti citri
Da frondosi horti durino gran tempo,
E siano verdi, e belli, farai questo,
Quando di notte sian tenebre oscurè.
Rompi il frondoso ramo con la mano
Con le pome da l'albore, e la Luna
Sotto terra habbia il sonnacchioso cavo
E anchora essendo oscurò con il torto
Uncino appendi; ma con man benigna,
E guardale da venti tempestosi,
O fa che sian nella distesa paglia,
O ne' colmi già secchi, e così fia
Che'n la vecchiezza il lor color si serbi.*

Il tempo costituito di corre i cotogni.

Io non hò esperimentato cosa migliore, nè più certa, dice Columella, che coglier le cotogna mature, intiere, senza vitio, in cielo sereno, e che la Luna sia mancante. Il medesimo ammonendoci

Il tempo nel qual si debbano cor le mele, per riporle.

Dice. Le mela dolcissime al mese di Agosto, che mediocrement mature sieno. Plinio vuole, che si cogliano, dopò l'Equinoctio autunnale, nè dinanzi la Luna, quintadecima, nè innanzi la prima hora. Et insegna Palladio.

Quando si debbano coglier le pera per riporle.

Di

Di giorno piacevole, che la Luna manchi, dalle ventidue infino all'ottavo, che sieno colti con le mani, con il calor del Sole convenevolmente vigoroso, dalla seconda hora del giorno infino alla quinta, ò settima, ò decima, che le pera sieno alquanto dure, e verdi. Ma quelle che subito si maturano.

Cireggie, che durino per alcun giorno, in che tempo si denno cogliere.

Secondo comanda Panfilo agricoltore, innanzi ch' esca il Sole si denno cogliere, e riporle. Insegna Palladio.

Il tempo convenevole alle nespole, che durino assai.

Coglierle in giorno sereno, e nel mezo dì, non anchora mature: dichiara anchora Columella.

Il tempo di ripor le granate.

Chi vuol che sia nel cielo sereno. Plinio vuole che si secchino al Sole, che non sieno tocche dalla ruggiada. Elige Didimo

Il tempo di ripor l'uve.

Dicendo. L'uve che si ripongano, accioche durino infino all'inverno, bisogna coglierle dopò la Luna piena, che l'aria sia serena, d'intorno la quarta hora del giorno, asciugata già la ruggiada, perche bisogna quando si cogliono, che habbino qualche vigore, nè troppo acerbe, ne che habbiano già perduto ogni vigore.

Tempo di mietere il grano, e di riporlo.

Dicono gli autori, ò l'orzo, ò il grano che sia, si devesciare prima 1. ò 2. giorni, ovvero una notte, e torlo poi innanzi al nascer del Sole, che anchora, il frutto essendo freddo si porti nel granaro, perche questo molto importa a farlo durare. Insegna Columella

La fava à che tempo si coglie, e si ripone.

E confessa haverlo esperimentato. Quando la Luna non luce, spiantala da terra innanzi, che sia giorno, e dopò che sarà seccata nell'aja, subito, prima che la Luna cominci à crescere, cavala dalle guaine, e raffreddata, portala nel granajo, che così colta non sarà danneggiata da corcoglioni. Palladio dice le medesime cose da lui. Et

Il pisello si ripone all'uso di tutto l'anno,

Se dopò che il Sole havrà disseccato tutto l'humido, cavato fuor delle sue guaine si riponga, che così più lungamente si dienderà dalla putrefattione.

Del modo di cogliere i frutti, e di medicare i pidicciuoli, per scacciarne i principij della putrefattione. Cap. V.

Oltre à ciò veggendo i nostri antichi, il principio della putrefattione ne' pomi venir da' pedicciuoli, ove da questa parte dove il pedicciuolo si giogge col frutto; era cosa convenevole, che da dove veniva il principio della vita, che di là trahe il cibo, venisse anco il principio della morte, e gli tentati molti

modi, e molte vie, che quello principio del danno non venisse da quei piedicelli. Oltre à ciò i frutti si denno corre cò molta diligenza, i quali si hanno da riporre, che non siurtino, ne si acciacchino l'uno con l'altro, perche da quella contusione vien il principio della putrefattione. Bisogna che il frutto quando si coglie, che stia nel suo buonissimo stato, cioè prima che sieno maturi del tutto, nè che, in tutto sieno acerbi, nè che sieno venuti ad una giusta maturità. Perche i frutti che si hanno à riporre da guardarsi bene con ogni diligenza, che sieno intieri, e senza virio, e senza vermicelli. Ma cominciamo à dimostrare gli essempli. Primieramente

Le mela come si denno cogliere, e come medicare i loro pedicciuoli.

Columella vuole, che le mela, che sono di dolcissimo sapore si debbano cogliere mediocrementemature, e le predette poma così fra loro si debbano comporre, che i fiori mirino sù, & i pedicciuoli giù, come proprio sono nate nell'albero, e che l'uno non tocchi l'altro. Ma i pomi non denno essermaturi, ma si denno cogliere quando sono acerbissimi. Oltre à ciò si deve molto osservare, ogni specie di melo cogliersi separatamente, e riporsi nelle loro particolari cassette, perche, quando saranno chiuse insieme molte specie di mele, discordando fra loro di qualità, si vengono agevolmente à corrompere, e per questa cagione, quando le vigne non sono d'una medesima specie di vino, il vino non dura poi lungo tempo, come durarebbe se fusse di una sola specie di viti. Dice Palladio, che le mela si denno cogliere con ogni diligenza, le quali vogliamo serbare, e che si cogliano da gli alberi senza danneggiarle, e poi immergendo i loro pedicciuoli nella pece calda, si accomodino sopra i tavolati. Conviene che le mela si ponghino di modo, che i pedicciuoli vadino di sotto, nè le toccar mai, fin che non hai bisogno di servirtene. Plinio vuole che nel collocar le mele, che siedano sopra i pedicciuoli. Apulejo Greco vuole, che le mela si debbano coglier con vigore, e con tanta consideratione, che colte con le mani senza percosse, e composte di modo, che non tocchino fra loro da niuna parte, però à questo effetto si denno cogliere intiere, con le mani, e che non sieno vecchie. E promette anchora, che non si putrefaranno, quando le loro cime saranno fregate con l'erba del fatirione verde, Ma se vuoi conservare molto tempo

I citri, si denno cogliere con i suoi rami.

Come Palladio comanda, e separatamente l'uno dall'altro accomodargli, come anchora di sopra havemo mostrato per autorità di Pontano. Insegna anchor Columella

Le pera come si denno cogliere, che durino,

Cioè, che sieno mediocrementemature. Palladio le coglie con le mani, che non si acciacchino, e le elege da quelle, che non sono cadute in terra, e vuol che sieno intiere, dure, & alquanto verdi, e colte con i suoi pedicciuoli. Democrito vuol che si conservino quelle pera, che baguati i pedicciuoli nella pece, s'appendino. Et impararcino

Le sorbe da appendere, come si denno cogliere.

Da M. Varrone, il qual vuole, che si debbano cogliere acerbe, accioche voglia più

più tempo à maturarsi, e che finiscino di maturarsi à casa, perche quando le vuoi riporre, che sono già mature, bisogna, che presto le cavi fuora, e così Teofrasto dice per conservarli di maturarsi intino all'inverno. Columella vuol che si cogliano con le mani. Plinio vuol che si appendano con i suoi rami. Palladio colte un poco durette con i suoi pedicciuoli le appende in luoghi opachi. Nel medesimo modo

I fichi riporre con i suoi rametti.

Si denno per dottrina di Africano, ma anchora acerbette, perche dopo che sono mature, se ne cadono dall'arbore, e non sono come gli altri frutti, che restano attaccati alla pianta. Così anchora con i suoi pedicciuoli, e belici, cioè quella parte con la quale stanno attaccati al ramo, perche colte così cò i loro pedicciuoli, durano intiere più lungo tempo. Palladio le vuol fresche, e manco mature, colte con i suoi pedicelli, e così le ripone. Catone dice, che si denno servare i frutti de' fichi colti con tutti i rami, e quelli, che vuoi servare, che le cogli alquanto acerbette. Columella, la fico si vuol corra ne troppo vecchia ne troppo acerba. Palladio

I persichi, che ben si serbino.

Comanda, se coprirai il suo bellico con una goccia di pece calda. Noi

Le pruna con i suoi pedicciuoli appesi

Serbamo, appese a' travi, e principalmente quelle, che purpuree sono. Palladio vuole che sieno acerbe: ma non crude, intiere, e senza alcun mancamento, o vermiciuolo. Si conservano anchora

Le giugine, se si cogliono con i suoi rami,

E rivolte nelle sue fronde, s'attaccano à i travi. Da Palladio. il medesimo

Nespole colte meze acerbe per servarle

E con i suoi pedicciuoli appesi. Ma

Come i granati si denno corra, e riporre, accioche si conservino.

Da Beritio, il quale vuol, che si cogliano con mano leggiera, accioche toccandole un poco gagliardamente non venghino à corrompersi, o sentano la ferita, devon si scegliere dalle cattive, perche quelle danno occasione all'altre di putrefarsi. Columella le coglie con i suoi pedicciuoli, & inferisce quelli nel sambuco, perche il sambuco hà la midolla così aperta, e rilassata, che agevolmente riceve i pedicciuoli de' meli. Il medesimo dice da Magone. Ogni pomo che s'hà da riporre per servarsi più lungo tempo, si deve cogliere con i suoi pedicciuoli. Ma senza danno dell'arbore si può fare, anchora con i suoi rametti, perche quella cosa molto giova al conservarsi molto. Palladio dice, che i granati si ponno servar lungo tempo se dopo impeciati i suoi pedicini si denno appendere ordinatamente. Ma bisogna coglierli che sieno intieri. Anzi si serberanno assai meglio se sieno colti con tutto il ramo. Plinio coglie le mela con i suoi rametti, e quelli nascosti nella midolla di sambuco, li conserva. Catone.

Servar i frutti del mirto con le sue bacche

Insegna, involti nelle loro frondi. Ma che le loro bacche sieno un poco acerbette. Insegnaremo da Didimo

L'uve come si debbono corre, che durino lungo tempo

E bisogna avvertire, che tutti gli acini sieno intieri, cioè che i frutti sieno particolarmente intieri, e però bisogna havere una falce acutissima, con la quale si possa tagliare agevolmente, e non con violenza: Bisogna anchora tagliarle essendo nel loro vigore, che sieno ne troppo acerbe, ne tanto mature, che habbiano passato il vigor loro. Alcuni tagliano i sarmenti con i racemi, dopò tagliano con le forbici i putrefatti, secchi, & acerbi, se pur ve ne fussero alcuni: dopò ogni piaga, che hà fatto il coltello a' sarmenti, medicano con la pece liquida. Alcuni attaccano non dalla parte superiore, da dove si tagliano i racemi: ma dalla parte inferiore, legano i racemi ne' travi della casa, accioche più sieno dal vento refrigerati, e ventaggiati, passando per quei acini fatti rari. Palladio. L'uve che vogliamo conservare al tardi, bisogna corle senza lor danno, ne sien troppo agre per l'acerbità, ne che cadino per la troppo maturità: ma quelle, che hanno il grano penetrabile per la luce, & il tatto calloso d'una dolce giocondità, se alcune ve ne sono putrefatte, ò vitiose bisogna tagliarle ne ci curiamo, che vi sieno, che per l'inspugnabili acerbità, per le carezze del caldo dell'estate sono più tosto indurite: hor tagliati i pedicciuoli dell'uve, bisogna bruggiarle con la pece calda, e poi appenderle.

Che da terra si devono cogliere i frutti, quali hanno da durar molto. Cap. VI.

Non lasciarò, che non dichi, che giudico cosa molto necessaria, quei frutti, che si cogliono per serbarli, imparare da che qualità di terreno, sito, e cielo, corre si debbano. Non picciol principio hanno i frutti di putrefarsi, li quali si cogliono da terra humida, concava, & humile, ne meno, quelli, che da loco pieno di grasso letame, perche quelli, che nascono pieni di molto humore, e calore, portano seco dentro il principio della putrefazione. Ma nelle cose selvaggie avviene altramente, le quali nascono nelle cime de' monti, in luoghi aridi, e secchi, e rivolti verso mezo giorno, senza esser mai coltivate, di frutto sodo, secco, e senza calore, & humore. Hesiodo non famentione del letame nel suo libro di agricoltura, nò che si fusse scordato di una tanto necessaria parte della cultura: ma accioche i frutti, che nascono nel territorio letamato fussero sottoposti alla putrefazione, & altre infermità. Ma quei pomi che nascono ne' luoghi selvaggi, pietrosi, e ventilati, senza artificio veruno da loro stessi si còservano; laonde se vi aggiungi altri artifici, che giovano alla conservazione, sono per durar lungo tempo. Ma veggiamo se i nostri antichi hanno fatto mentione di questi modi: & ascoltiamo Teofrasto, perche dice

I frutti della palma in che luogo denno esser nati per durar lungo tempo

Quei frutti della palma, li quali si cogliono per serbarsi è bisogno, che sieno nati in luoghi arenosi, come quei della Soria cava, li quali si generano in tre soli luoghi

ghi arenosi, i quali si posson riponere, e conservare, gli altri poi che si cogliono ne' restanti luoghi, non ponno durare: ma subito putrefarsi. E poco dopo. Solamente dice son buoni a riporsi quei frutti di tutti quei, che nascono nella Soria, che li produce la valle delle palme: ma quelli che nascono nell'Egitto, & in Cipro, & in altri luoghi tutti si mangiano quando son freschi colti. Da cui Plinio. Solamente quelli si conservano, che nascono in luoghi salsi, & arenosi, come nella Giudea, e nell'Africa Cirenea: ma non in Egitto, Cipro, Soria, e Seleucia di Affiria. Anchora Teofrasto parlando delle fave, dice

Le fave da che luogo nate son buone a servarsi.

Una villa è differente dall'altra villa, & un cielo da un'altro cielo per la conservatione, e corrottione de' semi. Si che appresso Apollonia nelmar Ionio dicono, che la fava per niun modo basta à corrompersi, e però si riserba per riporsi. Anchora d'intorno à Cirico può lungo tempo durare.

Come si debbano rinchiudere i frutti, per cacciar via l'aria.

Cap. VII.

HAbbiamo detto prima doverli cacciar via il caldo, & humido, accioche possiamo serbar più lungamente i frutti, le quali qualità più di tutte si ritrovano nell'aria. Dunque con che sforzi si siano affaticati i nostri antichi à cacciarlo via, dimostreremo prima, poi veniremo alle nostre inventioni. E primieramente

Conservar le mela chiuse incorrotte

E cominceremo da Aristotele, il quale per cacciar via l'aria di fuori, disse, che si havrebbono potuto conservar i frutti ne gli utri pieni di vento in questo modo ne' suoi problemi. Perche durano incorrotte quelle cose, che si conservano ne gli utri gonfi, o ne' vasi ben coperti, e ben'otturati da ogni parte, come sono frutti d'alberi, carni, & altre cose simili; overo perche quelle cose si corrompono, che si muovono: ma quelle cose, che piene sono, stanno immobili, perche non può farsi che una cosa si muova, e non stia fra' luoghi dove sia vacuo: ma quelle cose, che stanno così rinchiuse son piene da tutte le parti, dunque con ogni ragione si possono servar incorrotte, come se diceste. L'aere così rinchiuso, sente meno dell'altre le vicendevoli scambiamenti, & alterationi, e però più dura. Overo se le mela potessero traspirare il caldo, & humido rinchiuso, sarà vietato, che stia rinchiuso dall'utri. Ma veggiamo i maestri dell'Agricoltura, che ne mostrano.

Come

I citri rinchiusi si serbano senza putrefarsi.

Palladio così difende i citri dall'aria. Rinchiude un citro in un vase particolare, e poi incolla intorno col gesso, e con ordinelì parte in luogo ordinato. Socione impara il frutto del citro incastrarli intorno con ogni diligenza di loto ben ammassato, accioche per ispatio di un'anno si possano serbare intieri senza vizio de' infernità, hor veggiamo gli altri. Le restanti

Mela

Mela come possono serbarsi rinchiuse.

Si sono sforzati. Columella, ogni specie di frutto ripone nelle proprie casse, perchè come si pongono in un luogo molte mela, che sono di specie diverse, subito vengono a corrompersi: ma come le mela saranno riposte con diligenza, si coprirò le casse con i coperchi, e i coperchi siano incollati d'intorno di luto co' paglia, che l'aria non vi possa entrare. Plinio li rinchiude tutti in vasi vitreati, & impacciati, o circondati d'intorno di creta. Plinio. Le mela generosissime s'incrustano di gesso, o di cera, le quali se non si maturano, rompono la scorza col crescere. Altri ad ogni mela, e pero, danno un particolar vase di creta, & i coperchi impacciati d'intorno, li serrano in un barile. Apulejo le mela custodisce, nelle pignate di creta dentro incerate. Si conservano anchora in scudelle di creta involte nell'alga, che sieno coperte d'ogni intorno, e che non si tocchino, e dopo alle scudelle si pongano i coperchi, e si riponghino. Columella

Che le Cotogna rinchiuse durino lungo tempo

In questo modo l'insegna. Alcuni le ligano in fronde di fico, dopo impastano la creta di Vasari con la morchia, & incerano le mela, e queste medesime poste, in scudelle nove le sotterrano nel gesso secco, che l'una non tocchi l'altra. Palladio le pone dentro due tegole, le rinchiude d'ogni parte col luto, & in una scudella nova separatamente le sotterra nel gesso secco. Democrito le cuopre di frondi, dopo toglie luto di creta, o creta di vasari l'impasta, & ammassa con peli, & inchiusa le mela, le quali come saranno seccate al Sole le ripongono, e quando saranno di bisogno, rotta quella crosta di creta, troveranno le cotogna di quel modo ch'erano, quando vi furono poste. Ma Plinio l'insegna brevissimamente. Quando havrai rinchiuse le cotogna, togliete ogni modo di poter respirare. Così anchora

Tutte le cose ben rinchiuse si conservano bene.

Magone cuopre tutte le cose di creta di vasari, poi le secca al Sole, dopo se la creta fa alcuna fessura, l'incrusta di luto, e dopo secche le custodisce. Overo in un vaso di creta nuovo vi pongono sotto frondi di pioppo, o limatura d'elce, e così poi le dispone di modo, che la serratura di elce si possa calcar fra loro, e fatto il primo tavolato, fanno di nuovo un letto di quella serratura, e di nuovo vi accomodano le mele finche il vaso sia pieno, vi pongono il coperchio, e con diligenza v'incrustano intorno luto grasso. Overo s'ordinano così dentro il barile, che non si tocchino fra loro, e di nuovo il barile si cuopre. Da Palladio. Et insegna Africano

La fico rinchiusa come si conservi,

In questo modo, se ciascuna per se si chiude dentro la zucca verde, che ciascuna habbia il suo luogo, e scavato dentro, & anchora circondate d'intorno rinchiuse secche, appese in luogo ombroso la zucca, dove non spiri fuoco, ne fumo: ma con i suoi pedicelli, cioè con quella particella, con la quale pendeva da gli alberi. Altri pigliano un bicchiero di vetro, o altro vaso trasparente, e rivoltano riverso sopra un fico leggiamente, e coperto le fessure d'intorno di cera, le lasciano così, e così restano imputrefatte. Da cui Palladio recita le cose medesime. Ma come

Le

Le forba si conservano rinchiuse ne' barrili

Insegnamo, e si cōservano per lungo tēpo. Se subito dopo la vindemia sēza offesa, e senza toccamenti le porrai nel barile, & otterràrai con ogni diligenza la bocca del barrile, e lo incrufterai di gesso. Somigliantemente sommergendole nel luto di creta de' vafari ben ammassato, e dimenato, che sia nella crattezza di miele, e così appese, si serbaranno intiere insin' a tempo, dopo si lavano, accioche se ne toglia quel luto che le stà incrustato intorno. Così anchora

Le giugiale rinchiuse ne' vasi si conservano

Di creta come Palladio ne insegna, se quando sono mature si colgono con le mani, e si rinchiudono in vasi lunghi di creta, e poi incollati di sopra, e ripolse. Il medesimo così anchora

Le nespole, e l'azzarole chinsē ne' vasi si conservano

Promette, le nespole sospese ne' vasi impeciati, le lazzarole ne' vasi impeciati, & incrustati. Ma Didimo insegna

Le bacche del mirto si conservano bene,

Se colte assai verdi, e poste in vase non vetriato, e con diligenza incoperchiato. Altri li vogliono riponere con i suoi pedicciuoli. Palladio

Le noci rinchiuse nelle casse si conservano

Disse: ma fatte del suo legno, e ben chiuse. Il medesimo

Le castagne si conservano nelle casse di verghe lutate

Dimostra. Ma i recettacoli fatti di verghe di faggio, e poi lutate che non appaiono i spiragli. Anchora

Le rose chinsē si conservano.

Se essendo le biade anchora verdi dell'orzo, svelte con le sue radici si pongono in un barile non impeciato, e cuoprano le rose non anchora aperte, e le cōservano. Così

I gigli chinsē si conservano tutto l'anno.

Se saranno spiccati con i suoi rametti, che non siano anchora aperti, ma anchor chiusi, e si pongono in vali di creta non vitreati, e dopo coperti i vasi, si ripongono, e così servandosi durano tutto l'anno. Se fra questo tempo di mezzo te ne vorrai servire, esponigli al Sole, che riscaldati da lui s'aprono. Insegnaremo

L'uve chinsē, come si possano conservare

Da Didimo. Alcuni li pongono nelle cassetine impeciate, con limatura secca della picea, o dell'abiete, o del pioppo nero, o con la farina di miglio, le serverai per assai lungo tempo, se subito dopo la vindemia i racemi non danneggiati, ne sconquassati li porrai in un barile, e otterràrai con grandissima diligenza la bocca del barile, e l'incrufterai poi di gesso. Similmente immergendole nel luto da vafari ben dimenato, e liquido, e poi sospese si conservano, e poi quando vogliamo servirci di quelle, si lavano di quel luto. Columella le vite mammelle di vacca, le duracine, le pergolese, quando l'hà segate dalla vite, l'onge i pedicciuoli con la pece dura, dopo toglie un vase di creta nuovo lo riempie di secchissime paglie, che siano commosse, e senza polvere, e così appendi poi l'uve, e poi copri con un'altro vaso, e lutato di luto di paglia, e così ben composti nel tavolato seccan.

chiusissimo, cuopri i vasi di pagliabene secca. Come

Afrumento riposto si conservi incorrotto

Dentro le spelunche, o ne' pozzi come dicemmo da Varrone. Quici di Cappadocia, e di Tracia ripongono i frumenti nelle spelunche. Gli Spagnuoli ne' pozzi, & hanno solo pensiero di far che ne humore, ne aere lo possi toccare, se non quando servono per uso, perche dove non giunge l'aria, ivi non si può generar gorgoglioni, e così riposto dura cinquanta anni. M. Varrone

Le fave, & i legumi riposti ne' vasi molto tempo si ponno servare incorrotti

Disse: ma dentro i vasi dell'olio, & incollati di cenere. Plinio da lui. Le fave, & i legumi ne' cadi d'olio, incollati di cenere, si conservano per lungo tempo, eriposto nelle spelunche haver à durare cento venti anni. Nel medesimo modo

La lenticchia chiusa ne' vasi molto si conserva.

Come insegna Columella, cioè ne' vasi dell'olio, e delle acque false, le quali poi ripieni, e subito ingessati, quando la cavaremo fuori in ogni tempo, la ritroveremo sempre intiera.

Come i vasi pieni, e ben chiusi li ponevano à galla ne' barili pieni. Cap. VIII.

E Se ben cacciavano l'aria da i vasi chiusi, come origine, & autore della putrefattione, non per questo lo scacciavano da i luoghi, dove erano riposti i vasi, perche alterando da fuori i vasi, cioè hor humettandogli, hor disseccandogli, hor riscaldandogli, o raffreddandogli, l'aere, che dentro era rinchiuso s'alterava, e con esso le mela, laonde per fuggir queste variationi di tempi, i vasi ben ingessati le sommergevano in varij liquori, ne questo senza gran cagione, & esperienza, percioche noi havendo posto cura à queste variationi, ci siamo accorti, che se l'aere fusse sempre di una qualità i frutti, che fossero chiusi in vasi di vetro, starebbono sempre incorrotti, e così i fiori: ma quello si altera, all'hor vedi alterar il sito, e così comincia la putrefattione, e però sommergendo i vasi nelle cisterne, pozzi, o luoghi sotterranei, accioche manco sentano le variationi dell'aria. E per accostarci alle esperienze, insegneremo

I cotogni come rinchiusi, e sommersi, si conservano lungo tempo.

Da Democrito. Poni le mela cotogne ne' vasi di creta nuovi, e ponivi il copercchio, e come l'havrai impeciato, chiudilo in una botte di vino, di modo che vadi notando, e così si conservaranno fieschi, e l'vino, nel quale nuotano, attraherà da loro un buono odore. Nel medesimo modo

Le mela chinsè, e poste nelle cisterne durano lungo tempo.

Palladio, quando havrai chiusè le mela, ne' vasi di creta, e quelli con diligenza impeciati, vi si pongono le mela, e quelli vasi di creta si sommergono nelle cisterne, o ne' pozzi. Plinio pone le mela nelle scudelle di creta, e le pone à nuotare, col qual modo il vino viene à pigliarne buon odore. Apulejo dice, che le mela poste in pignatta di creta nuova, e la pignatta immerita nel vino, talche vi nuoti, e la botte

botte si ingessi, le mela farano sempre verdi, & il vino odorato. In questo modo
I fichi rinchiuse, e poste à nuoto si conservano

Africano promette. Si pongono i fichi non ben maturi in vasi di creta nuovi, colti con i suoi pedicelli, e separati fra loro si chiudono, e le pongono poi à nuotare nelle botti piene di vino. Noi anchora, che

Le persiche chiuse in legni, sommerse nelle cisterne si conservano.

Habbiamo esperimentato, e molte specie di pomi, cioè rinchiuse in un barile, e di fuori ben impeciato il vase, e poi sommerlo quel vase in una cisterna, e gravato con un peso, che non possa sollevarsi, l'habbiamo havuti incorrotti per molti mesi. Con modo poco diverso da questo. Palladio

Le granate in un vase mizo pieno di acqua conservarsi,

Ci ammonisce, nel quale stiano sospese le mela, che non tocchin l'humore, e chiudasi poi ben il vase, che non vi spiri il vento, son molti, che non solo vi sommergono nell'acque i vasi, e promettono, che le mela mai si putrefaccino, ma poste sotterra, e coperte si sono imaginati, che habbino potuto schivare l'alterationi dell'aria, onde Columella

Le sorbe rinchiuse, e sotterrate poter vivere lungo tempo

Dimostra. Nelle vendemie le sorbe colte curiosamente con le mani, ponile ne' vasi impeciati, e ponivi sopra i coperchi impeciati, & ingessati intorno, e fatte le fosse profonde due piedi ne' luoghi secchi dentro la casa: colloca i vasi in tal modo, che ingessate le loro bocche, rivoltate sotto, è dopo ponivi la terra adosso, e calda di sopra mediocrementemente. Sarà meglio per più fosse ponervi pochi vasi distanti fra loro, perche quando ne caverai alcuno, non verrai à commovere delle, altre, e le sorbe subito pigliano di vizio. Plinio da Catone: le sorbe si conservano ne' vasi impeciati di cera, dentro le fosse con i coperchi ingessati, ponendovi sopra la terra alta due piedi, nel luogo aprico, con i vasi riverfi. Palladio da loro, colte un poco durette, e lasciate stare, quando cominciano à maturare, se n'empiono i vasi di creta al colmo, e si cuoprono sopra con gesso, e fatta una fossa di due piedi in luogo secco, al Sole, si lochino con la bocca giù, e di sopra vi si butta la terra alquanto bene. Il medesimo

Le pera poste in vasi, e sotterrate si conservano molto.

Disse, cioè quelle che sono di dura carne, e cuojo, e poste à monti, quando cominciano à rimollirsi, si pongono in vaso di creta impeciato, e ben incoperchiati s'ingessano, quel vase si sotterra in breve fossa in quel luogo, dove ogni giorno sia tocco dal Sole. Altri subito che sono colte con i suoi pedicciuoli le riposero in vasi di creta impeciati, & alle bocche de' vasi posero gesso, e pece, e quelli sotterrati allo scoperto, le copriro, ovvero raccolte intiere, e quasi dure, & alquanto verdi, si chiudono in vase impeciato, che si chiude col suo coperchio, e si pone con la bocca sotto, e si atterra in breve fossa, in luogo dove scorra un' acqua perpetua. Così anchora

Le mela chiuse, e sotterrate durano.

Come Plinio ci ammonisce. In una fossa di due piedi di altezza, ponendovi arena sotto, e con coverchio di creta, e coperto di terra. Altri questo medesimo non le,

scodelle di creta, altri in una fossa col fondo di arena, e così li coprono con terra secca, simile à questo artificio è, come

I granati dentro i vasi sommersi nell'arena, e poi sotterrati, durano

Lunghissimo tempo, se il vaso sarà sotterrato allo scoperto, che sia pieno di arena infino alla metà, e le mela colte con i suoi pedicciuoli, & impeciati, si poghino ogni uno in una canna, o nelle verghe di sambuco, e così separatamente siano poste nell'arena, e quelle siano quattro diti elevati da terra. Questo si può far dentro la casa, in una fossa di due piedi. Altrimente può farsi. Riempjasi infino al mezzo un vaso d'acqua, e sopra si attacchino le mela, di modo che non tocchino l'acqua: poi si chiuda il vaso, che il vento non cienti. Catone

Servar le nocciuole in vase di terra sotto terra.

Comanda, e fresche, le quali chiama noci precesline, e fresche, poi si pongono in vaso. Nel medesimo modo Palladio.

La castagna si può serbare.

Ne' vasi di creta nuovi, rinchiudi, e sotterrati in luogo secco. Il medesimo

Le rose rinchiuse, e sotterrate durar lungo tempo.

In questo modo. Chiusi in una tozza pignata, e ben fortificata, la sotterra allo scoperto, e quella riserva all'uso. Ma noi insegneremo

Tutti rinchiusi come possono conservarsi per anni intieri

I frutti, come habbiamo detto delli vasi di vetro, che noi diciamo carafe, e dopo chiusi alla fornace di vetrari, ovvero in un tubo chiusi alla lucerna, le possiamo sicuramente sommergere nelle cisterne, e le serbiamo incorrotti per anni intieri. Nel medesimo modo chiusi i fiori in un vaso lungo, e poi chiuso il collo, cioè, come dicono gli alchimisti per sugello di Hermete, e poi sommersi sotto l'acque per molto tempo, anzi per anni gli habbiamo conservati freschi. Anchora il mosto riposto in vaso di creta vitreato, e con peso posto sott'acqua in una cisterna, & ivi dimorato per un'anno, ve l'habbiamo trovato, come l'havevamo riposto. Possiamo con artificio non dissimile da questo

Le cose rinchiuse per secoli restar incorrotte

Se involgemo quelle in qualche mistura, accioche per niuna parte l'aria non possa passar dentro, e se principalmente la mistura sia incorruttibile. Noi l'havevmo provato col succino, che havendomelo fatto molle, ne havemo incrustato quello, che volevamo far incorrotto, e per esser trasparente, si vede quello che vi stà dentro, e si dimostra dentro le cose incorrotte. Noi così havemo rinchiuse l'api, e le lucertole, & havemo dato ad intendere à molti, che naturalmente vi siano trovate dentro. Martiale dice haver viste ivi dentro l'api, e le lucertule. Noi v'habbiamo visto peli d'animali, frondi, e frutti involti in simili liquori, & haverle fatti eterni. Martiale parlando dell'ape.

Essa nascosta, e luce nella goccia

Dell'arbor di Fetonte, onde si vede

L'ape nel nettare suo rinchiusa starsi,

Onde ella ha tolto il premio delle sante

Fatiche usate sue, anzi si vede,

Ch'ella

Ch'ella così morir habbia voluto.

Il medesimo scrive altri versi d'una vipera, così rinchiusa in quel succino.

Mentre del Sol le figlie egre, e dogliose

Piangon, per i lor rami, v'è serpendo

Vipera, involta vien dalle cadenti

Lagrima, e n'tanto ella si meraviglia,

Che da liquida gemma è ritenuta

Da repentino giel rigida resta

Non bisogna vantarsi, o Cleopatra

Del real tuo sepolchro, se del tuo

Più nobil l'hà la vipera, e più degno.

Ma come il succino possa divenir molle, e se ben'in molti modi, per hora ti potrai contentare di questo, buttandolo nella cera liquefatta spiumata, perche di vien così molle, che agevolmente lo potrai maneggiar con li diti, e servirtene a' tutti usi. Ricordati solo, che bisogna sia fresco.

Come le mele nel miele si possono conservare alla vecchiezza.

Cap. IX.

VEdendo anchora gli antichi, che le cose chiuse ne' vasi, & anchora i vasi sommersi nell'acqua poteano contrahere corrottione: immerfero le cose in varij liquori, imaginandosi nel miele, nel vino, aceto, muria, & altri liquori, le cose sommerse, che potessero durar più lungo tempo, per haver tutti questi liquori virtù di scacciar la putrefattione; perche il miele non solo hà potestà di poter conservar i frutti: ma anchora i corpi de gli animali si conservano senza mai putrefarsi, & in altri luoghi, havemo detto essersi conservati nel miele il capo di Alessandro, e l'Hippocentauro, non si sono serviti mai dell'acqua semplice: perche essendo ella humida, pareva che agevolmente potesse indurre putrefattione: ma fra tutte le cose hanno lodato il miele, e col miele han giudicato, che ogni cosa si possa difendere dalla corrottione. Columella

Le cotogna servarsi nel miele senza putrefarsi

Disse, che non havea trovato cosa miglior, ne più certa per esperienza, che accomodar la cotogna in una lancia nuova, che haveffe una bocca larga, con gran diligenza, e larghe fra loro, che non venissero ad urtarsi, e dopo, che sarà ripiena infino alla gola, si stringano con verghe trasversate alla bocca, che costringano sotto leggiermente le cotogna, accioche quando vesi mette il liquore non le facciano venir sù à galla, dopo si riempie il vaso di liquido, & eccellentissimo miele infino alla bocca, che le poma vi stieno ben sommerse. Il qual modo non solo fa durar senza putrefarsi le dette cotogna: ma dà sapore di melo à detto miele, che senza danno si può dar per medicamento. Ma bisogna avvertire, che quelle poma, che vorrai conservare, sieno acerbe, perche se saranno colte troppo verdi, così divengono dure, che non sono più buone ad uso. Questa ragione è così cer-

V 2 ta,

ta, che anchora se vi si trovasse ne' pomi alcun vermicciuolo, non per questo vengono le mela a corrompersi, quando saranno poste nel predetto liquore, perche il miele è di tal natura, che costringe i vitij, ne li fa passar più innanzi, e per tal cagione conserva anchora il corpo humano morto per molti anni incorrotto. Palladio. Si eleggono le cotogna assai mature, e così intiere si pongono nel miele, e così si conservano per lungo tempo. Plinio ongendole prima di cera, poi le sommerge nel miele. Apitio pone le cotogna in un vaso con tutti i suoi ramoscelli, e le frondi, che non habbino alcun vitio, e poi vi butta miele, e defruto, e le cotogna acconcie in questo modo, si chiamano melimele, quasi accòcie col miele. Laonde Martiale.

*Se innanzi ti saran posti i cotogni
Che del cecropio nel fatelli sieno:
Dirai, che proprie sien le melimele.
Il mela conservarsi nel miele;*

Poter si dice Columella, e così anchora l'altre specie di mele, come le rotonde, sessiane, melimele, e matiane; ma perche così acconcie nel miele, che divengono più dolci, non conservar il proprio sapore, però s'è servito d'un' altro artificio. Palladio.

Le pera poter si seruar nel miele.

Dice, ma che non si tocchino fra loro. Possonsi per dottrina di Africanò fieschi i

Fichi poter si molto nel miele conservare.

Si accommodaranno così li fichi nel miele, che ne fra loro, nè si tocchino col vase, e dopo postovi il coverchio: le lasciano così stare. Da cui Palladio. Li fichi verdi si possono conservare, overò così ordinare nel miele, che non si tocchino fra loro. Insegna

Le cireggie conservarsi nel mele.

Fiorentino se si portanno in un vaso, nel cui fondo sia un letto di santoreggia, e vi si aggiunga alquanto di miel agro, che sia alquanto dolce. E

Che le nespole durino nel miele intiere.

Molto tempo, come n' insegna Palladio. Ma bisogna, che sieno colte non ben mature. Martiale dimostra

Le noci servarsi nel miele verdi per un'anno.

E dice haverlo esperimentato. Le noci verdi senza le scorze loro, sommergerle nel miele, & il miele divenir così medicamentoso, che bevendolo, guarisca l'arterie, e la gola. Palladio

Le persiche duracine conservate nel miele non putrefarsi

Disse, se tolte possa siano riposte, & essere di sapore giocondo. Il medesimo autore disse conservarsi nell'ossimele. E finalmente Columella comanda, non esser alcuna specie di pomo, che non si possa conservare nel miele. Ma quello comandò fra tutti, che tutti separatamente l'uno da l'altro, si riponessero, perche mischiandole, l'una specie vien corrotta dall'altra. Così anchora

L'uva intiera si conserva nel miele.

Se-

Secondo Didimo, e dura molto. Ma noi dichiararemo.

Quai frutti si conservano nel miele.

Mentre noi attendevamo à far esperienza di questi secreti, e come si potessero conservar i frutti da una subita putrefattione, io rinchiusi tutti i frutti in vaso di vetro, accioche potesse veder quelli che intieri, e quelli, che si putrefacevano, così ci accorgemmo che altri presto, & alcuni molto durare. Gli frutti humidi far corrompere il miele, che è incorruttibile, e come egli è corrotto, non può più difender i frutti dalla putrefattione. L'uve, i fichi, e le persiche, subito si corrompono, mai cotogni, pere, mele durano incorrotte più lungo tempo, ma le noci durano un'anno non solo incorrotte, ma verdi.

Come nel vino, sapa, defruto, aceto, e feccie di vino i frutti sommersi, si conservano. Cap. X.

Finalmente vedendo, che il vino conservava tutte le cose, e gli acini dell'uve, che cadevano nel vino, quando si pone nelle botti, durano incorrotti per tutto un'anno nelle botti, s'imaginorno che se fossero sommersi nel vino tutti i frutti, che sarebbono ivi sempre conservati senza marcirsi. Ne solo contenti del vino, ma nel defruto, sapa, aceto, e feccie di vino si sono servati, perche tutti questi liquori sono sostanza del vino. Ma noi vedendo, che dalla sostanza del vino se ne cava un liquore, ovvero essenza sottilissima, la quale è incorruttibile, (perche il vino pur alle volte si corrompe) col suo ajuto possano conservare le cose per secoli intieri. Ma per venir all'esperienza. Insegua Palladio.

Le cotogne riposte nel vino, servar si incorrotte.

Perche se faranno riposte ne' vasi pieni di ottimo vino, ovvero del vino, e del defruto meschiato in un corpo egualmente, servaremo le cotogne molto tempo. Altri le mettono nelle botti di mosto, e poi serrano, e di qua ne viene il vino anchora odorato. Democrito sommerge nelle botti di mosto le cotogna scelte, e poi le serba, il che fa il vino più odorato. Il medesimo

Le mele serbar si nel vino

Insegna, alcune mele si pongono nelle scudelle di creta, che nuotino nel vino, con le quali mele il vino ne viene ad acquistare odore. Apulejo. Le poma si sommergono nelle botti di mosto, e così chiuse dentro durano assai, e dalla feccia, conservata del vino oltre modo ne acquista suavità; ma riposte in una pignata nuova immersa nella botte di vino, fin che vi notino, e poi si otturi bene la botte, e le mele si conserveranno fresche, & il vino diverrà odorato. Si possono

I fichi sommersi nel vino assai tempo conservare,

Come ne mostra Africano. Quando le botti si coverchiano, si pongono i fichi in un vase di creta non rotondo, ma forse per volontà quadrato, con un buon fondo, e i fichi siano freschi, poco maturi, con suoi pedicciuoli, e bellici, spartite fra loro, che vi sia spatio trà l'uno, e l'altro, e così chiuse si pongono in una botte piena di vino, ben chiusa, con diligenza vi si lascino nuotare, e se il vino non

diventa aceto, vedrai, che in tal modo le troverai, quali messe ve l'havrai. Palladio da lui. Altri vogliono li fichi freschi, non molto maturi scelti, e li pongono in un vase nuovo, e con tutti i suoi pedicini, e separati fra loro, e quelli pongono in una botte piena di vino, e lasciano notare il vaso. Insegna Beritio

I celsi si serbano sommersi nel vino

Suo, pur che sommersi, e con diligenza coverti. Panfilo

Le pruna serbarsi nel vino

Disse, cioè le Damascene nel vino dolce, over nuovo, che nuotano, e coperto il vaso con diligenza. E

Le giugine si conservano nel vino sommersi senza rughe.

Per dottrina di Palladio: perche scelte, fresche, e bagnate di gocce di vino vecchio, avviene, che non diventeranno brutte per le rughe, che indi contraheranno. Insegnaremo da Didimo

L'uve come restino senza putrefazione nel vino

E cosa assai commoda appender l'uve in una botte di vino, pur che non tocchino il vino, ne l'uva tocchi l'altra, perche resteranno così intiere, si come fussero all'hor liberati dalla vite. Alcuni le serbano nel vino inacquato. Erano in uso appresso gli antichi serbar l'uve nel vino. Ateneo da Eubolo nell'Agglutinato

E dagli dell' olive

Spesse, e dell'uve serbate nel vino.

E Ferecrate

Mandorgli, meli

Apio, bacche di mirto: uve del vino.

Ma Catone

Le pera serbate nella sapa durar molto

Disse, e massime le tarentine, mustee, e cucurbitine, bêche M. Varrone le antiane, le sementine disse, che si servavano nella sapa. Plinio disse le tarentine, e l'antiane serbarsi nel passò. Palladio nella sapa, nel passò, e nel vin dolce le custodisce sommerse, a'vasi pieni, il che l'havea scritto da Democrito. Ma la sapa come si facci dal mosto, lo descrive Columella. Ma Palladio

Le persiche duracineriposte nella sapa conservarsi

Dice, se l'umbellico del pomo riempirai di pece calda, e così si costringano a notar nella sapa, nel vaso chiuso. Columella.

Le sorbe conservarsi nel defruto

Riferi, aggiuntovi l'inspessarvi di finocchio secco, che così si deprimano le sorbe, che quel brodo avanzi sopra, nientedimeno i coverchi ben'ingessati intorno, che non vi possa entrar aria. Dice Plinio, Catone comanda, che le sorbe si ponghino nella sapa. Palladio disse anchora, potersi lungo tempo serbar nella sapa. Insegna Columella

L'uve serbarsi incorrotte nel defruto

In una botte ben'impeciata ponivi una anfora di defruto, e dopo cò verghe traversate costringile, che stiano spesse di modo, che non tocchino il defruto, do-

pò

pò sottoponi nuovi vasi di creta, & in questi accomoda così l'una non tocchi l'altra, poi copri i vasi con i coperchi, & incolla, poi fa sopra un' altro tavolato, over' ordine, e un' altro sopra quello, e così il terzo, fin tanto, che sia pieno secondo la grandezza della botte, e con la medesima ragione componi l'uve, e dopò bene impieciato il coperchio della botte, incolla a bondevolmente col defruto, e postovi la cenere, ottura bene. Alcuni dopò posto il defruto, gli è piaciuto stringerle con le pertiche traversate, e à quelle appender l'uve di modo, che non tocchino il defruto, e dopò posto il defruto, incolla. Il medesimo anchora.

Le pruna poterfi lungo tempo servar nel defruto

Insegna. Al tempo del mictere, si denno cogliere le pruna onichine, e le selvaggie solamente, ne si denno cogliere maturissime, ma ne tampoco crude, e nel terzo giorno, si denno servar all'ombra, e poi con eguali parti di aceto, di sapa, e defruto si meschiano, e s'infondono. Ma si serberanno più commodamente, se due parti di sapa si meschino con una parte di aceto. Overo le pruna puree in un vase di creta vetriato s'accommodano; e nel defruto, ò nel passo, sì che tutto il pomo sia sommerso, si riempie il vaso, e postovi il coverchio. s'ingessa. Possiamo anchora i

Cocomeri servar nella feccia del vino.

Secondo piace à Quintilij. Porrai i cedruoli nella feccia di vin bianco, dolce, e non cattivo, ò rivoltato, e riempirai il vase, e così staranno sempre freschi. Scrive Didimo

Serbar l'olive intiere nelle vinaccie.

Porrai le vinaccie fresche prima, che siano premute insieme l'olive, poste scambievolmente, e ne riempirai il vase, e lo incollerai intorno. Con questo modo Columella.

I cornali servarli nella feccia.

Comanda, delle quali si serve per l'olive. Ovidio nell'ottavo delle Metamorfosi

E li riposti cornali nella feccia

Liquida nell'autunno,

L'uva nella feccia di vino restar verde

Columella dimostra. Si cogliono, che sieno un poco mature, e dopò si accomodano ne'eratici di modo, che l'una non tocchi l'altra, al fin come saranno portate à casa, bisogna con le forbici troncar via tutti gli acini secchi, e vitiosi, e come sono un poco rinfrescati sotto l'ombra, si pongono nelle pignate, à tre, à tre, over quattro, à quattro, secondo la loro capacità, e poi si serrano bene i coperchi, accioche non trasmettano fuori l'humore, poi il piede de'vinaccioli ben espresso col torchio si bagna, e con i bastoni poco separati fra loro, si fan letto nel fondo della botte de'follicoli ben risoluti, e posti, e le pignate si compongono insieme, e con le bocche rivolte in giù, tanto distanti fra loro, che le vinaccie si possano tramettere fra loro, le quali come saranno ben calcate, e fatto il primo tavolato, over' ordine, si pongono sopra l'altre pignate col medesimo ordine composte,

poste, e si fa il secondo tavolato, e così finche tutta la botte sia finita di tabulati, di pignate, e che le vinaccie siano ben calcate insieme, e si riempie di vinaccie, infino alle labra, e postovi sopra il coperchio, s'incolla di cenere intorno. Ma bisogna, che quando le pignate si cavano fuori per usarle, levarne tutto un tavolato alla volta, perche quelle vinaccie così bene spillate insieme, come si si muovono una volta, subito inacetiscono, e l'uve si corrompono

Conservar i cedroni freschi nell'aceto

E nel vigor suo, se tu li sospenderai in un vase, che habbi un poco di aceto, ma che non tocchino l'aceto, & incollerai il vase, che non traspiri, e con questo l'havrai freschi d'inverno. Da Quintilij. Tutte le cose si possono serbar in aceto, ma perche l'aceto corrompe il sapore, però lo lasceremo. Ma da queste cose noi possiamo

Conservar tutte le cose per secoli nel vino distillato.

Perche si può putrefare per molte cagioni, ma distillato più volte, o la sua essenza estratta è lontana dalla putrefattione, laonde tutte quelle cose, che sono insieme in quest'acqua, & in vase ben chiuso, si ponno conservare senza putrefarsi per molti secoli. Havemo visto in Roma, un pesce dentro l'acqua vite immerso, e star fresco come all'hora vi fusse stato posto, e fusse vivo, & erano già venticinque anni, che ci era stato posto; & in Fiorenza uno, che havea quarant'anni. Il vase era di vetro chiuso col sigillo d'hermete, e così stimo, che tutte quelle cose, che fussero immerse in questo liquore, durarebbono impurefatti per tutti i secoli. Ma quante cose noi habbiamo conservato con questo modo, sarebbe cosa molto lunga à dire.

Come i frutti si conservino ottimamente nell'acque false.

Cap. XI.

DOppo il vino erano l'acque false quelle, che erano solite à conservar i frutti, perche immersi in quelle stavano immarcescibili, perche vedevano, che tutte le cose, che stavano coperte di sale, star senza corrompersi, laonde i frutti immersi nell'acque false dicevano, che si potevano guardare dalla putrefattione. Homero chiamava il sale divino, per valer così contro la putrefattione, e conservava i corpi all'eternità. Platone lo chiamava amico di Dio, perche mai si faceva sacrificio senza la mola falsa. Plutarco disse, che gli antichi anchora chiamavano il fulmine divino, che i corpi tocchi da quello, come di divinità inspirata giamai si putrefacevano. Perche il sale stringe, dilecca, lega, & i corpi così li difende dalla putrefattione, che li fa durar per secoli, il che còprovano gl'istituti de gli Egittij, i quali havevano in costume imbalsamar i corpi con il sale, come scrive Heraclio. Ma venendo all'esperienze, narra Beritio.

Le granate serbar si nell'acque false,

Onde si riscaldar l'acqua di mare, ovvero la muria, & in quella pone le granate, e dopo refrigerate al Sole, e secche le appende, e quando poi se ne vogliono servi-

re,

re, due giorni prima le pongono à molle nell'acqua. Columella per parer di Magone. Comanda veramente Magone far buglir molto l'acqua di mare, & in essa pongono le mela granate per un poco legate al lino, ovvero sparto, finche si coloriscono, e levatele poi seccate al Sole per tre giorni, e poi appendasi, e quando faranno di bisogno, una notte, & il giorno appresso, insino à quell'ora, che ce ne vogliamo servire, fargli star à molle nell'acqua dolce. Plinio da lui. Le granate nell'acqua marina bugliente s'indurano, dopo seccate al Sole per tre giorni, di modo, che non sian tocche dalla ruggiada notturna, e poi appenderle, e come se ne vogliono servire, annettarle con l'acqua dolce. Palladio da lui il medesimo, il quale anchora

Le pruna conservarsi nell'acque salse

Disse, nell'acquemarine, ò nella muria bugliente, colte di fresco le prune ve le sommergono dentro, e dopo tolte, ò le riscaldano nel forno tiepido, e le disseccano al Sole. Columella le immerge nel defruto, sapa, & aceto, ma ricorda, che vi si debba aggiungere un poco di sale, accioche non vi nasca qualche vermicello, ovvero animale. Palladio

Le pera durar molto tempo nell'acque salse

Narrò, quando comincia à buglire si spiuma, e tolta, è fatta fredda, ci immergono le pera, che si vogliono conservare, e dopo tolte fra poco tempo, si rinchiudono in vase di creta, & otturata bene la bocca, si conservano. Overo le fanno star per un giorno, & una notte, nell'acqua fredda salsa, e dopo le pongono per due giorni à molle nell'acqua pura, dopo le ripongono nella sapa, passa, ovvero immerse nel vino dolce. Altri in vase di creta nuovo le sommergono nel vino, ò nel musto, che habbia un poco di sale, & incoverchiato ben' il vase, lo ripongono. Nel medesimo modo

Le nespole poste à molle nell'acqua salsa, si conservano

Colte con i suoi pedicciuoli semimature, e poste à molle per cinque giorni nell'acqua salsa, e poi buttate nella sapa, che vi nuotino dentro. Didimo tie persuade

L'uve nell'acque salse durar più lungo tempo.

Se immergerai nell'acqua di mare bugliente, ovvero se non havrai di questa, nella muria con vino mischiato, e disponendole poi nella paglia di orzo. Alcuni fanno boglir la cenere di fico, ò di vite nell'acqua, e i racemi bagnati in quella, e poi raffreddati, le ripongono nelle paglie già dette. Per tutto l'anno dura l'uva, se mentre è un poco acerba, e colta la inaffierai con acqua calda, che habbia meschiato con lei alume, e subito ne la trarrai. Anticamente

Il vino col sale durar alla vecchiezza

Era in costume, come t'hà da Columella. Cuocer il mosto, che ne resti la terza parte, e questo chiamano defruto, e questo lo mutavano ne' vasi, accioche dopo l'anno ce ne possiamo servire, e si aggiunge un sestario di quel defruto, due corve di musto, e dopo passato due giorni, quando il musto col defruto avrà finito di buglire, si purga, & in due urne si aggiunge una meza oncia di sale ben trito. Si legge in Teofrasto, & in Plinio

Le palme nate in luoghi salsi serbarfi

X

Ciò

Cioè i frutti, che nascono in luoghi salsi, & arenosi, come nella Giudea, Cirenaica, & Africa, perche la palma li nutrica di sale, e col suo sal si condisce, e perche ne' luoghi salsi nata, è più salsa, e però è meglio à poterli servare. Senza altra cura

I ceci si conservano nel sale suo,

La natura de i ceci, e generarsi con il salso, e corrompendosi li legumi tutti generano i loro proprij animali, toltone il cece, per questo solo non può generar alcuno animale, per l'amarezza, & agrezza del suo succo. Da Teofrasto. Della medesima natura

La fava inaffiata di acqua salsa dura

Da Didimo, però che nell'acqua marina durano molto intiere, e non danneggiate. Insegna anchor Plinio

Li agli si conservano nelle acque salse

Perche se vi piace serbar gli agli, e le cipolle alla vecchiezza intingerai i capi di acqua salsa, e così dureranno più lungo tempo, e faran meglio à mangiare. Così anchora

I cedruli siripongono nella muria

Secondo piace à Quintilij, e composti in quella dureranno molto, il quale disse pur il medesimo delle zucche. Diremo

Le mela, & i frutti del mirto, conservarsi nell'alga;

Apulejo involge le mela nello succo, cioè nel musco marino separatamente, che siano coperte da tutte le parti, e tramezzandovi del medesimo, che non si tocchino da niuna parte, se non si può haver di quel succo, si serbino nelle casse. Aristotele disse conservarsi nell'alga, non i frutti del mirto, ma le frondi, che non cadessero, perche i frutti non cadono mai, se non dopo maturi: ma il vapor dell'alga proibisce, che l'humor del frutto non si muti, perche l'algha hanno virtù di disseccare come di sale. Insegneremo anchora

L'olive nella muria star fresche per un'anno

M. Catone dice, l'olive orchite poste nella muria le conserva verdi, ò col lentisco pesto. Columella vi pone la pausa, e l'orchite, e'l radiolo acciaccati nella muria, e colti dalla muria l'esprime, e le meschia in un vase con seme di lentisco, e finocchio insieme pesti, e dopo ci aggiunge due parti di musto fresco, & una di dura muria, e le ripone, ò le pone intiere in una anfora, che giungano infino al sommo labro, e quando fanno di bisogno, si cavano dall'anfora. Le nere Catone così le ripone. L'orchite quando son divenute nere, e secche, si fregano nel sale per due giorni, dopo si scuote quel sale, e le pongono al Sole, per due giorni. Le medesime cose dice da lui M. Varrone. Ma Columella. Quando l'olive nereggianno, e sono anchora acerbe, colte con le mani al cielo sereno, bisogna che le vitiose siano separate dalle buone, e poi per ogni moggio di olive, bisogna giungervi tre hemine di sale intiere, e ponerle ne' vasi de' vimini, e lasciarle così sudare per trenta giorni, e stillar quella amurca, poi ponile in un vase, e con una spongia nettali dal sale, e buttali nell'anfora, e riempila di sapa, ò di defruto. Didimo così insegna far le Colimbade. L'olive quasi mature, colte con i suoi pedicciuoli, e lavate con

con acqua fredda, disseccale nelle ciste di vimini per un giorno pestandole leggermente, e buttale nel fondo del vase con sal mischiato, e quattro congi di muria, e tre hemine di aceto, e chenici venti. Come il vase è pieno, muovilo, che il brodo avanzi sopra. Altri pongono l'olive nell'acqua marina, e dopo sette giorni, l'esprimono, e le ripongono in un vase con la muria. Così dice Columella, Palladio, e gli altri.

Come assai bene nell'olio, e nella amurca le cose si possono conservare. Cap. XII.

L'Olio conserva benissimo le cose, e principalmente la morchia, che non solo difende dall'ingiurie dell'aria, ma de gli animali anchora. Ma accioche non ci serviamo molto delle lunghe parole: Catone insegna le grandissime doti dell'amorchia. La morchia difende l'arec dove si pestano le biade, che le formiche non le facciano danno. Anchora

Che il grano duri ne' granai

Il loro pavimenti, e i pareti incrustarete di luto impastato con la amurca. Così

Accioche le vesti non siano rose dalle tignuole,

Contro le tignuole, & animali nocevoli sparge la morchia, e così anchora sparsa

Che i semi mentre stanno nell'aja non siano rosi da gli animali.

E siano sicuri da loro, i scorriati, i cuoi, le scarpe, e gli assi delle ruote, tutte le cose di rame, che non facciano ruggine, e che facciano più bel colore, e tutte le masseritie di casa di legno, & i vali di creta, ongendero di morchia si manterranno. Il medesimo Catone

Le verghe di mirto con le sue bacche si conservano nella morchia.

Insegna, ovvero ogni altra cosa ligata, e fatta in fascicoli, quelli poni nella morchia, e fa che avanzi di sopra à quelli: ma quelle cose, che v'hai da porre dentro, fa che siano un poco acerbe. Il vaso, nel quale le porrai, fa che sia ben lutato intorno. E

Le rose servar nella morchia

Impara Didimo, fresche, e nel suo vigore, se quelle porrai nella morchia, siche il brodo ne supernati. Se vorrai

I rami di fico con i suoi frutti servar nella morchia

Legale con le sue frondi, e ponili nella morchia, come habbiamo detto de' mirti. Ma se vorrai che le fiche secche non si corrompano, ponile in vase di creta, & ongilo poi di morchia cotra. Possono

L'olive servarsi nell'olio

Perche le persiche quando scoloriscono, si cogliono con i suoi pedicciuoli, e scorbano nell'olio, accioche dopo l'anno rappresentino quel sapor verde, e poi sparfe di sal pesto si pongono à tavola per fresche.

Come si conservino le poma nelle fosse insieme con foglie, e con la paglia. Cap. XIII.

I Maginorno anchora gli antichi varie limature di legni di alberi, nelle quali sotterrate le poma, che con la loro siccità li conservi in lungo tempo, ovvero perche gli alberi siano incorruttibili come il cedro, e'l cipressio. Oltre à ciò con le sue frondi, e paglie; perche ogni cosa si conserva più tosto in quelle cose, dove hà qualche somiglianza, ò parentela, che nelle cose contrarie della sua natura, come habbiamo detto delle more nel suo vino, e dell'olive nell'olio, e dell'uve nel vino, gli esempi de' quali saranno questi. Se volemo

Servar i cedri nella limatura di cedri

Come ne insegna Palladio, come riferisce essere stato fatto da molti. E nel medesimo modo

Servar i cotogni nella limatura molto tempo

Promette Democrito, e custodirli ottimamente, percioche sono difesi dalla siccità della limatura, ò ne' fiocci, ò lane monde, disposte, & accomodate nelle ceste. Columella

Le mela servarfi molto nella limatura di abete.

Ci mostrò, ovvero traspotò quella di pioppo. Palladio, molti spargono la limatura di pioppo, ò di abete fra le mela. Apulejo compone le mela, che hanno à conservar nelle canestre, ò nelle ceste, fatte di vimini, e poi le sotterrano nella lana monda. Così

Le granate durano nella ferratura di quercia senza putrefarsi.

In questo modo, da Columella, bagnata prima la ferratura di aceto, e poi ben composte le cuoprono. Magone comanda in un vase nuovo di creta, ci fa un letto di ferratura di quercia, e fatto lo primo tavolato, vi fanno un'altro letto di ferratura, e similmente vi accomodano le mela, finche il vaso si riempia, il qual come sarà ripieno, si pone il coverchio, e con diligenza s'incolla con luto grasso. Beritio anchora le conserva nella segatura di quercia, sparso prima l'aceto.

L'uva servarfi nella segatura

Insegna Columella. Alcuni con la medesima ragione ripongono l'uve verdi nella segatura di pioppo, e di abete. Didimo. Le pongono nelle case impeciate, nella segatura secca della picea, ò del pioppo nero, ò di farina di miglio. I medesimi per far durare i frutti si sono serviti delle paglie, le quali per la innata loro frigidità conservano il rigor della neve senza liquefarsi. E primieramente

I citri si conservino nelle paglie

Coverti, come dice Palladio, ovvero nelle stame minute. Et il medesimo

I cotogni conservarsi in minute paglie

Dice, separate l'uno dall'altro, e coverti tutti. Democrito, ne altrimenti avviene nelli stami minuti, ò composte dentro le paglie coperte.

Plinio

Le

Le mela serbarfi ne' letti di paglia

Stuore, e strami riferi. Palladio ne' tabulati fa letti di paglia, e covertoli di sopra di strame. Palladio

Le pera sotterrate nella paglia conservarsi

Haver forza dice. Il medesimo con modo non molto divetfo

Le nespole serbarfi nella paglia

Separate fra loro, e sotterrate, ma siano colte in giorno ameno, e di mezzo giorno, disposte in modo, che non si tocchino fra loro. Palladio

Le granate serbarfi nella paglia

Disse, se saranno sotterrate nella paglia, che non si tocchino. Beritio.

L'uve serbarfi sopra i letti di paglia

Scrive. Bisogna prima stendere i raspi di uva separati l'uno da l'altro sopra il pavimento, che non venghino à toccarsi fra loro, sopra i letti di paglia, e se sia possibile di lupini, perche queste sono più secche, e più dure, e possono scacciare i forci. Ma se le paglie faranno di lupini, nel secondo luogo siano di fave, e di orobo, e de' restanti ligumi, ma di tutte le paglie di frumento, quelle di orzo sono le migliori, e non havendosi alcune di queste, vi farete letto di fieno tagliato in minutissime parti. Ma

Le noci si sotterrano nella paglia, per conservarsi

Come narra Palladio, e se i mandorli difficilmente si spogliano della corteccia, sotterrate nella paglia, subito se ne spogliano. Sorione promette

Le cipolle non putrefarsi servate nella paglia d'orzo.

Buttate nell'acqua calda, e disseccate nel Sole, e seccate nella paglia, che non si tocchino fra loro. Palladio

Le castagne serbarfi nella paglia

Di orzo minutissima, e sotterrate ne impara, ò di ulva di palude, chiuse nelle sporte intessute di vimini. Si possono anchora difendere dalla putrefattione riposte nelle sue frondi, come ci hanno lasciato scritto gli antichi. Si come

Le cotogna conservarsi nelle frondi di fico

Columella promette ligate, & incastrate intorno, con creta meschiata con morchia. Democrito le cuopre con frondi, e le linisce con luto. Palladio. Quei pomi che sono grandi le guarda involti nelle frondi di fico. Palladio

I cirri conservarsi nelle sue frondi

Promette, se si pongono separati ne' loro luoghi. Palladio

Fa letto di frondi di noci, alle mele per conservarsi

Et Apulejo dice, le mela serbarfi senza corrottione sopra il letto di frondi di noci, col qual letto divengono, e di odore, e di colore assai migliori. E sarà di miglior riuscita se ogn'una di loro sarà involta nelle frondi di noce, ma nõ di quelle, che cadono da per loro, e restano così sempre conservate, come quando vi furono poste. Così anchora

Le pera si conservano nelle frondi di noci

Secche involte, come ne promette Democrito, e dopo un'anno esser anchor verdi. Plinio

Li fichi si conservano nelle frondi di tasso barbasso

Femina involte, è che mai si putrefanno. Palladio le ripone cavate calde dal forno, e poste nelle loro frondi in un vascio di creta. Catone le ripone nella morchia con le sue frondi. Columella. Come saran secche, si pongano nelle sporte impacciate, di mezzo giorno, e caldi, havendole prima fatto un letto sotto, di finocchio secco, e come saran pieni i vasi, porvi di nuovo sopra il finocchio. Possiamo anchora.

Conservar le cireggie nelle frondi di santoreggia, e delle canne

Se saran poste in un vascio, fattovi prima un letto sotto di santoreggia, dopo si pongono sotto i cireggi, e così di nuovo di sopra vicendevolmente santoreggia, si conservano anchora fraposte le frondi di canna, e nel medesimo modo scambievolmente poste in un cato. Così anchora

Le giugginole conservarsi involte nelle sue frondi

Promette Palladio, ovvero tagliate con suoi rami, e dopo appese. Nel medesimo modo

Il mirto si conserva con i suoi frutti

Molto tempo, o in un vascio chiuso, ovvero nella morchia, come habbiamo detto. Comanda Magone

Le granate conservarsi con le sue frondi

E con gran diligenza v'incrustano sopra la creta, e poi l'appendono. Così si possono

Conservar le noci con le sue frondi

Setche da Palladio. Ma hor insegneremo da varij esperimenti de gli autori, come

Il grano si conservi con l'erbe

Dell'assintio, come dice Tarentino, ovvero con i rametti secchi di abrotano trapposti, e di più con le frondi della sempreviva secche. Ci fa anchora grande utile la fronda di granato secca, e con arena crivellata preparata, e quando si ripone il frumento per ogni medimno spargervi una chenice di frondi. Utilissima cosa è pur porvi la conizza meza raffreddata, fattone un letto sotto al solaro, e dopo postovi sopra dieci medimni poi l'altra herba conizza, e di nuovo sopra l'altro frumento. Perche quello, che sarà così accommodato, persevererà non solo per molti anni senza corrompersi già mai, ma riserberà anchora il medesimo peso, quando se ne farà pane. Possiamo

Serbar l'orzo senza corrompersi nelle frondi di lauro

Secche, ma fertile. Così anchora conserva l'orzo l'erba del semprevivo secco, insieme con la nepita, & insieme il gesso meschiato con l'orzo. E le farine anchora si conservano per molto tempo con le tede grasse pistate, e buttate fra quelle. Altri pigliando egual parti di cumino, e di sale, e di quelli facendone masse secche, le pongono nelle farine. Da Fiorentino

Come

Come mischiando diverse cose con i frutti, si conservano molto tempo. Cap. XIV.

MA accioche non tiriamo più innanzi il ragionamento, cominceremo ad addurre l'esperienze de' gli antichi, con i quali possiamo imparare, come sommergendo i frutti in varie cose, li possiamo conservar lungo tempo. E primo

I citri non si putrefanno nell'orzo

Promette Sotione, se saranno sotterrate ne' monti dell'orzo. Ma si dice vna cosa maravigliosa, che ponendo il pan caldo, sopra i citri, che subito si putrefanno. Ma Palladio

I cotogni durar nel miglio

Ciammonisce, e s'imagina, che come il miglio da per se stesso senza altro dura, per molti anni incorrotto, così i cotogni sotterrati dentro i suoi monti, si possano conservar per molto tempo. Democrito le sotterra nell'orzo, imaginandosi che dalla sua secchezza, e freddezza si possano conservare. Ma questo mi è paruto di ricordarvi, che i cotogni non si debbano riporre dove sono altri frutti fugaci, o temporarij, ovvero degli altri teneri, perche i cotogni col suo sapore acutissimo, li fanno subito putrefare, mal' uve standole vicino le fanno marcire. Nel medesimo

Miglio conservarsi le mele

S'imagina Plinio sotterrare, come habbiamo detto dell'altre. Apulejo dice, che si possono conservare senza mutarsi, sotterrate ne' monti di orzo. Questo si bene si hà da osservare, che ogni specie nelle proprie casse separatamente s'hà da riporre, perche quando diverse specie sono rinchiusse insieme discordando fra loro si corrompono con più prestezza. E però tutte quelle vigne, che fanno il vino di diverse specie di vite, non sarà così durabile, come sarà il puro amineo, o puro apiano, ovvero il fecino riposti. Palladio

Le pera conservate ne' frumenti serbarli molto

tempo promette, per conservarsi dalla loro siccità. Il medesimo

L'azarole serbarli nel miglio

sotterrate s'insegna, e durar così molto tempo senza marcirli. Quei di Somma, e noi li serbiamo nelle arene di fiume sotterrate, insin che si colgono l'altre, belle, verdi, e vigorose. Plinio

Le granate conservarsi senza marcirli ne' monti di frumento

Promette, se prima calate nell'acqua bugliente, in un monte di grano riposte, dopò che saranno fatte le scorze in rughe. M. Varrone nelle botte di arena, e così M. Catone. Ma Didimo

L'uve serbarli appese ne' granai

Comanda, molto tempo, e principalmente, se il frumento si moverà spesso volte, perche la polve, che s'inalza da quello, & attaccandosi all'uve, molto confetisce a farle durar molto tempo. Tarentino

Che

Che il frumento si conservi molto

La cenere de' rami di quercia sparge dentro il frumento, altri lo sterco arido di bue. Vi giova molto ammassar la calce di arena con la morchia, perche questa amazza tutte le bestiuole, e fa il frumento più duro, e più sodo. A tutti giova molto traporvi terra di creta raffreddata. E lecito vedere trenta, o quaranta anni durar incorrotto, se tu traporrai quel che hò detto tra' frumenti, nelli granai, senza ventilarlo, o farvi altro artificio, e quando vorrai servirtene, se pararlo col crivello, e ti potrai servir della medesima cosa per altro tempo. Per artificio di Fiorentino.

I legumi possono durar molto tempo.

Diçe, se la lenticchia aspergerai di lasere meschiato con l'aceto, e dureràno gran tempo senza putrefarsi.

Come l'altre cose possino conservarsi senza putrefattione.

Cap. XV.

Raeconteremo in questo capo quelle cose, che vagliono à conservar l'altre cose, che si possano guardar dalla putrefattione, e se ben sono cose vili, e di poco momento, pur son cose vere, e porgono occasione di andar investigando altre cose. Si possono

Conservar tutte le cose nell'argento vivo

Come sono frutti, e simili. Perche spesse volte habbiamo accomodate i frutti ne' vasi, postovi l'argento vivo, purche non le sollevi in alto, e così per molti giorni, e tempi varie cose habbiamo conservate con lui. Così

La carne si conserva con un chiodo di rame ficcato

Da Plutarco, se un chiodo di rame sarà ficcato nelle lor carni, perche quello conserva, che non si putrefaccino, per la qualità sua costringitiva, e disseccativa. Da molti esperimenti, che hanno à torno, ne habbiamo imparato uno, come

Il cadavere duri molto tempo

Aperto prima il lato, si cavino fuor l'intestine, e segata per mezzo la calvaria, se ne cava fuori il cervello togliendo le mammelle, i testicoli, e la midolla spinale, e dopò il corpo sia appeso per i piedi per tre, o quattr'hore, secondo la grossezza, o magrezza del corpo, dopò si lava con spongie di aceto distillato, e di acqua vite, e lascia poi seccare, dopò disseccato si sparge di calce viva, di alume, e di sale, e per dui giorni si lascia appeso al fumo di herbe odorate, come mirto, lauro, rosmarino, cipresso, e sia ciò fatto in luogo secco, & aperto, finalmente poi si fa questa mistura: cinque libbre di calce viva, di alume bruciata una, due di sale buono, di aloè, e mirra una libra, e meza, legno aloè meza libra, oglio di spicanardo meza oncia, di cenere di fiori di rosmarino cinque, verderame bruciato, e vitriuolo due, theriaca fina quattro, segatura di cipresso meza libra, di zaffarano secco meza oncia, di seme di coloquintida tre, e meza, di antimonio polverizzato, una, e meza, cenere di seccia di vino cinque, e meza, muschio meza dramma, ambra due,

due, hor tutte queste cose pistate con grandissima diligenza, e ben meschiate se ne sparga il corpo, e per tregiorni con le mani bisogna ben fregare, e molto gagliardamente, in luogo scoperto à venti, e secchissimo. Questo voglio ammonire, ne' corpi che sono molto grassi, se ne levi il grasso del ventre, delle natiche, delle coscie, e de' muscoli delle gambe, della barba, e per quei luoghi dove se ne trova. Così anchora

Conservar le cose nel balsamo

Ma perche non habbiamo il vero, se truovasi, val più caro, e molti fatti artificialmente se ne fanno à questo uso, de' quali parleremo à suo luogo.

Come possiamo far varie specie di pane. Cap. XVI.

HAbbiamo già finito di ragionare de' frutti, & in che cose si conservavano, hor resta dopò che l'habbiamo conservati, imparar come ne possiamo conservare. Fra le cose che sono molto necessarie all'humano quotidiano uso, dimostreremo molti modi di far pane, vino, aceto, & oglio, che non solo il padre di famiglia con poca spesa possa sodisfare alla sua famiglia: ma nelle carestie, ne' monti, e nelle solitudini, e di tutte le cose, che habbiamo detto con poca fatica se ne possono acquistare; ma cominciamo dal pane, e veggiamo gli antichi nostri nelle necessità, de' quali se ne siano serviti. Lasciando quei pani fatti di spelta, di olivara, tifa, panico, sesamo, e di legumi familiarissimi di quei tempi, come cose notissime. Ma primo

Far pane del tribulo

Dice Dioscoride una specie di tribulo, che nasce nell'acque, che nato ne' fiumi, fa un certo seme della grandezza delle castagne, con tre punte acute, membranoso, ripieno di una midolla bianca, di gusto di castagna, che il volgo la chiama aquatica, & i paesani se ne servono ne' cibi, non altrimenti, che se fusse castagna. Coloro, che vanno fuori, ne fanno di loro corone da dir pater noster. I popoli della Tracia, che habitano nel monte Strimone, di questo tribulo verde ne pascono i cavalli, e del medesimo seme ne fanno pane; col quale vivono anchora ne' luoghi, dove nascono appresso noi, i paesani nelle carestie di questo ne fanno pane, come da Ferraresi si fa di castagna, & i Calabresi questi arrostiti sotto la cenere, se ne servono per i frutti dopò cena. Con non molta differenza

Far pane di loto

Insegna Teofrasto. Nasce ne' luoghi piani, ove le campagne s'inondano. La natura del frutto è simile alla fava, ma minore, e più delicata, quel che nasce nel capo, à modo della fava è molto, e denso, e n'esce hor l'uno, hor l'altro. Cadendo il Sole si restringe, nascendo s'apre, e forge sopra l'acqua, la grandezza del capo, quanto quella del papavero, nasce nell'Eufrate. Gli Egittij putrefanno le teste loro ne' monti, e come sono putrefatti i coprimenti, lavando nel fiume, spartono il frutto, e lo seccano, e pistandolo poi ne fan pane, e si servono di quel frutto. Plinio. E il lotometra, la qual si fa del loro seminato, il cui seme è si-

mile al miglio, se ne fa pane in Egitto da' pastori, e per lo più di acqua meschiata con latte. Niegano, che si possa trovar pane più salutare, o più leggero mentre è caldo; ma quando è freddo, con più malagevolezza si digerisce, e si fa più poveroso. Si tien per fermo, che coloro, che vivono di quel pane, non sono infestati ne di dissenteria, ne di tenafmo, ne di altra infermità di ventre: laonde si tiene per rimedio fra loro. Era anchora usanza fra gli antichi

Far pane delle palme

Il che havemo da Plinio. Le palme in tutto secche di Thebaide, e di Arabia, sono sottili, e di corpo delicato, & abbrusciate dal continuo vapore, si può dir, che siano più tosto coperti di crosta, che di pelle. Nell'istessa Ethiopia questa si sminuzza (tanta è la sua siccità) & à modo di farina s'ammassa in pane.

Pane del sicomora

In Caria, & in Rodio la fico d'Egitto, è grande la quantità, che se ne proviene, chiamato sicomora, e ne' luoghi ivi convicini è assai poca la quantità, che si fa del frumento, & i popoli nella carestia se ne servono per pane, e per frumento, tanta è l'abbondanza di ogni anno di questo frutto, e la copia, il pane è amico del ventre: ma dà poco alimento, il che noi possiamo far il medesimo delle nostre. Si legge anchora appresso i scrittori di Agricoltura

Come possiamo far pane senza il fermento

Da Didimo. Alcuni ci giogliono nitro, perche il nitro fa il pane più friabile, come anchora la carne. Altri il giorno prima, che vogliono far il pane, prendono l'uva, e la buttano nell'acqua, e nel giorno seguente, che vonno far il pane, tolgiono quelle, che notano di sopra, e l'esprimono, e ne fan pane giocondissimo. Se tu voi havere il fermento per tutto l'anno, quando sarà finito di bullir il mosto nelle botti, quella spuma che uscirà di fuori, meschiatala con farina di miglio, e pesta con diligenza fanne alcuni bocconi, te quali seccate al Sole, le ripotrai dopo in luogo humido, e dopo toltone una sufficiente quantità, te ne servirai per fermento.

Varie sorti di pane fatte di radici, e di frutti.

Cap. XVII.

HOr veniamo ad altre specie di pane, che sono state trovate à nostri tempi, che à noi non poca utilità porger potranno nelle carestie. E primo

Come si fa il pane della radice dell'aro

Si trova una radice dell'aro, la qual per non esser tanto agra si mangia, & è anchora desinata ne' cibi. Dioscoride disse, che si mangiava cotta, per esser così meno agra. Galeno disse mangiarsi in luogo di rapa, & in certi paesi è agrissima. Quando ne vorrai far il pane falla buglire in acqua, e se la vuoi far migliore, buttandola la prima acqua ponila subito nell'acqua calda di nuovo. Ma in Cirene l'aro è al contrario del nostro paese, perche ivi non serve per medicine, & è pochi ssimo agro,

agro, talche sia più vile delle rape. Nelle carestie anchora gli antichi si sono serviti utilmente ne' cibi di questa radice. Cesare scrive nel libro delle guerre civili. È stata ritrovata una specie di radice, e da quei che sono con Valerio, che si chiama cara, la qual meschiata con latte, basta à satiare i soldati, e se ne fa à somiglianza del pane. Di quello se ne trovava gran copia, e fattone pane, e quando i soldati Pompejani rinfacevano ne' loro ragionamenti la fame, che pativano i nostri, ce ne buttavano in faccia, per levargli di speranza di haverli à render per fame. E poco dopo segue. L'esercito si ritrovava assai bene di sanità. Et appresso Dioscoride ne' nomi non legittimi de' semplici dice, che l'aron anticamente si chiamava cara. Ma appresso noi è di qualità molto agra, che appena si può toccar con la lingua. Ma dimostriamo il modo come di quella se ne possa far un pane eccellente, e se mi sia lecito di dire, assai più bello del pane ordinario. Si pigliano le radici, che siano grandi, e si mondano della scorza, e si tagliano in fette sottilissime perche quanto saranno più sottili, più agevolmente diverranno dolci, dopo buglieremo nelle caldaje buglienti, tante volte che l'acqua non sia più agra, e vedrai la radice, che comincia ad indolcire, tolta la prima acqua si pone l'altra, e di nuovo si buglie, sin tanto che l'acqua diventi dolce, e la radice masticata non senta nulla di agrezza, all' hora si leva dall' acqua, e si spande nelle lenzuola distese pendenti, sinche si secchino, poi se ne facci farina con le mole, e ne uscirà una farina bianchissima, la qual per se sola, & aggiuntavi la terza parte di farina di frumento, se ne fa pane bianchissimo, e saporitissimo. Si fa anchora di altri modi, e più presto, e se lo indovinerai, certo che te ne rallegerai molto dell' evento. Con grandissimo piacere anchora

Si fa pane dell' asfodelo.

Et appresso noi è così abbondante di bolbi, che non se ne trova altra radice, che ne habbia di più numero, alle volte di ottanta bolbi congiunti insieme. Oltre à ciò i monti, & i lidi ne producono tanti, che par l' habbia la natura fatta nascerre, proprio per il cibo dell' huomo. Plinio. L' asfodelo si mangia il seme arrostito, e' l' bulbo, ma questo arrostito nella cenere, e giontovi olio, e pesto con i fichi con grandissimo gusto, come pare ad Hesiodo. I bolbi sono simili alle picciole rape, così anchora dice Galeno. Ma appresso noi sono di sì ingrato sapore, & agre, che è impossibile, che possa servir' all' huomo per cibo, che appena i porci sotterrando col muso, ne ponno mangiare, non solo non ne ponno mangiar gli huomini golosi di cibi nelle carestie. Fù cibo frugale della antichità. Ma bugliendosi la sua forza divien più debole assai, e quella sua agrezza si fa mite, come habbiamo prima detto dell' aro. Il quale per levar la fame sarà giovevole, come anticamente era solito farli: e l' linio ne fa ampla testimonianza. Noi con la farina di frumento mischiata ne habbiamo fatto pane molto salutare, e principalmente ne' corpi consumati, e tifici. Anchora

Di rape, carote, e fiseri si fa pane

Da questi cotti, e bugliti, e purgati di tutte le sporchezze, se ne può far pane molto eccellente, come già ne habbiamo fatto, ma havendoci meschiata farina di grano per metà, ovvero per terzo, come diremo un poco più appresso. E per non esse-

più lunghi, si può far buon pane da mangiare di tutte carote, radici, bulbi nell' medesimo modo. Si fa anchora

Buon pan delle zucche

Perche delle zucche se ne può avere in abbondanza: di poco prezzo, e fanno un pane assai saporito, meschiato con farina di grano, perche fa corpo al pane, per esser il maggior frutto, di grandezza di tutti i frutti, talche con poca quantità di farina si pollono satiar molti huomini, e di questo ce ne possiamo servire non solo nelle carestie: ma se ne può mangiar per gusto, perche condite con zuccaro, & incrustate ce ne serviamo per le delitie della gola, & à mitigar la sete nelle febbri ardenti, e se ne vendono in ogni luogo. Il modo di farlo è questo, si pigliano di quelle zucche rotonde gonfie, che già sono mature, e se ne fanno molti pezzetti, le ne butta via la corteccia dura, e secca di fuori, e la midolla di dentro col coltello, e sommersela in una caldaja di acqua bugliente le farete buglire, perche con quel molto cuocere si spoglia di quel color verde di herba, e quel brutto odore, e sapore fastidioso, e vien acquistando tuttavia miglior odore, e più grato sapore, & una particolar qualità di nodrire, e dura assai non meno, che il pane. Come sarà ridotto in forma di unguento, lo faremo passar per una stamegna di una seta da fectacciar farina premendola con le mani, e se vi avanzerà alcuna parte, che non passerà per esser poco cotta, ovvero alcune ariste legnose per li stessi bufi della tela, à quello che sarà passato fuori aggiongeremo la terza parte di farina, e l'ammasseremo in pane, il qual servirà molto per il vitto quotidiano, il qual ci piacerà, e non offenderà mangiato infino ad esser satollo, ma mangiato moderatamente havemo conosciuto haver molto giovato. Quando è fresco, è buonissimo, vecchio è manco buono, e saporito. Noi havemo insegnato servirsene à quelli, che hanno con noi qualche parentela, hortu essendo savio, & accorto impara à servirne.

Varj modi di far pane delli frumentacci, e delli legumi. Cap. XVIII.

Anticamente si faceva pane di varj frumenti, e legumi, & à me par soverchio in volerle raccontare, potendo ciascuno leggerle ne' scritti loro, ne in farli si può far errore. Noi facciamo in terra di lavoro pan di miglio per delitie, & è un pane molto dolce. I popoli di Sarmatia quasi tutti vivono di questo frumento, e della farina cruda con latte di cavalla, e di sangue tolto dalle vene delle gambe. Gli Etiopi non vivono di altro frumento, che di miglio, orzo, & una certa parte di Francia di panico, comel' Aquitania. Ma quella parte d'Italia, che stà d'intorno al Pò, ci aggiunge la fava senza la qual non fa nulla. Li popoli di Ponto non preferiscono niun frumento al panico. Appresso noi l'uso della farina del panico è disprezzato: perche è di alimento molto secco, e leggiero. Del miglio ne fa pane, e certi pani cotti sotto la cenere, ma grave, e molto difficile à digerirsi, & al mangiare sono come colle, se non si mangiano subito che son cotte, ovvero anchor calde,

calde, altrimente sono di una pasta cruda, e ponderosa. Del miz d'India, se ne fa pane gravoso, e non piacevole, secco, e terrestre, vicino al miglio, appresso questo è il pan detto di forgo, buono per alimentar: ma senza succo. Era appresso gli antichi un pan detto ornide, così chiamato dal seme ethiopico, tanto somigliante al sesamo, che non si potea conoscere l'un dall'altro. Si fa ancora

Pane di lupini

Buonissimo, & anchor conosciuto dagli antichi, perche Didimo insegna come, possi farsi dolce con acqua di fiume, o di mare, in tre giorni posto à molle in loro, e cominciando à divenir dolce si secca, e si macina, la cui farina mischiata con quella di orzo, e di frumento, era buona à far pane. Ma noi la facciamo in questo modo. Primieramente si macinano i lupini con le mole, e se ne fanno farina, delle quali cinquanta libre poste in un cado di legno, e buttatovi sopra acqua chiara, che avanzi sopra quattro diti, movendo sempre con un cucchiaro di legno, poi si riposi, finche l'acqua diventi chiara, e la farina vadi sotto, poi si cola l'acqua con diligenza, che non si perda alquanto della farina, e di nuovo si gionga acqua, e si muova come prima, e così farai la terza volta, finche la farina, e l'acqua diventino dolci, il che avverrà in un giorno, e se l'acqua sarà mutata molte volte. Come questo sarà fatto, si pone la farina in un lenzuolo disteso, e con un cucchiaro di legno si vò spandendo, che l'acqua coli per i busi della tela, e la farina più presto si secchi nella superficie della tela. Intanto si cuocono due libre di riso, e cotte che sono, si meschiano cò queste, divideremo quella massa in due parti, delle quali una parte meschieremo col fermento, e con cento libre di farina di frumento, e se ne facci pane, l'altra parte col fermento si conservi per il giorno seguente, che meschiata con farina di frumento farà buon pane, che non saprà punto di farina. Ma tutta la diligenza si deve por nel fare del pane, che non faccendovi buona farina, il pane non verrà buono, onde nella farina, e sua preparatione consiste tutta l'importanza, perche quanto di più cattive biade, o legumi farassi, tanto con maggior industria si deve preparare. Con questo modo ne potremo far pane dell'orobo, e facca, e con l'acqua si può mitigar il sapore, e con la mescolanza della farina. Si fa anchora de' piselli, ceci, doliche, lenticchie, e fave, e principalmente delle ghiande. Ma non è anchor civile il

Far pane dell'herbe

Se alcuno torrà l'herba lappa, e la minuzzerà minutamēte, e con la mola la ridurrà in polvere sottilissima, e con altrettanto, o col terzo della farina di grano aggiuntane, ne avverrà un pane, che te ne potrai servire ne' bisogni, & havemo inteso in alcuni luoghi mangiarsi da poveri senza offesa della sanità, e per un mese haver pasciuti egregiamente certi assediati da nemici.

Come si possa giungere peso al pane. Cap. XIX.

HOR insegnaremo come si possa giungere il peso al pane, cosa veramente mirabile, & utile, e molto profittevole, non solo per sollevarla fame nella carestia, ma giovevole al padre di famiglia, perchè con poca farina, potrà satollare molti. E ciò in tre modi, perchè sono cose, che aggiunte al grano augmentano l'istessa sostanza del pane, altre sono di secca, e glutinosa natura, le quali conspissano l'acqua, e lo refrangono in sostanza di pane. Ervi l'ultimo modo, il qual col caldo dell'anima sua, vive vegeta, e cresce. E quanto manca per il tor che si fa dalla semola, tanto nella molitura, e nel restante artificio l'acqua aspersa vi agghiongerà. Oltre a ciò, la cocitura del pane ne toglie del peso del pane una decima, e mezza parte, hor veggiamo come i nostri antichi con una certa terra ovvero

Creta peso, e bianchezza al pane

Habbiano potuto dare. Plinio insegna in questo modo, con una creta, come habbiamo potuto far bianco l'alica. L'alica si fa di spelta, che noi chiamiamo semente. Se pista il suo grano in un mortajo di legno, perchè con la durezza della pietra verrebbe a farsi troppo minuta, ma il più nobile si faceva, come è manifesto, col mortajo da quelli, che erano stati condannati per pena. Nel primo si faceva cò un vase di ferro, cavatone prima le scorze, e poi cò i medesimi istrumenti si rompe la nuda midolla. Così si fanno tre specie di alica, la minima, la seconda, e la grandissima detta afrema. Non have anchora ricciuta la sua bianchezza, per lo quale s'avanza l'una l'altra già in Alessandria si preferiscono poi, (cosa mirabile a dirsi) se ci meschia una creta, la qual posta nella sostanza, e giunge colore, e tenerezza. Questa si trova tra Pozzuolo, e Napoli, in un monticello detto Leucogeo. E vi è di Augusto un decreto, per il qual comanda, che dal suo fisco siano pagati ventimila ducati a' Napolitani per quella: portò una Colonia in Capua, e allegnò la causa del portamento per haver negata i Campani poterli far l'alica senza metallo.

Il riso aggiunge peso al pane

ne corrompe il sapore, nè la bontà del pane, anzi aumeta il sapore, o la bontà sua, e lo costringe nella proportionè ottupla, che con il continuo rivoltare ritiene lo spirito volante; laonde vedrai la congelatione, aggiungi il formento alla cosa congelata. Ma bisogna, che si raffreddi, accioche non restinga la forza della congelatione, e s'accosti a legar ilervo fugitivo, & a conglutinarlo con la sua sostanza di frumento, mentre ti parrà, che basti, e lo vedrai essere asceso al peso doruto. Col medesimo esempio

Aggiungere il peso al pane di miglio

Posiamo assai agevolmente, perchè essendo egli secco, friabile, discontinuo, e senza nervo, e pesto col pittone di legno, e ben cernito col crivello, finche se ne parta la scorza, come l'habbiamo visto usar in Roma, e Fiorenza, con la sua digiuna aridità ne ritreremo molto di quel volante spirito, all'hor accompagna-

to col frumento, si refrange l'aria, e si converte nella sostanza di chi se lo magna, senza tornarla al pane del suo colore, sapore, e bontà, anzi stimerai, che vene sia aggiunto. Ne farà cosa manco gioconda, di vedere

Il latte dar peso al pane

Di utilità tanta da non disprezzarsi, e con esperienza di migliorar molto, perche aggiunge peso, bianchezza, e friabilità, aggiunto in luogo dell'acqua, quando è fresco non hò gustato cosa ne più tenera, ne più saporita, e per certe sue doti particolari vi ha piaciuto aggiongerlo qui, aggiunte anchora à quelle cose, che havemo conosciuto essere necessarie à quest'arte. Ma per certo è pur cosa mirabile col medesimo.

Grano aggionger peso al grano

Senza niun aggiongimento, perche volendo noi aggiongervi cose estranee, con molte, e quali infinite cose haviamo potuto conseguir l'effetto con aggonitione di ogni minima cosa. Ma in questo esperimento dalla vera sostanza del grano, se ne cava un certo frumento, il qual separato, repurgato, & aggiunto al medesimo, augmentando la sua sostanza, over l'elemento refrangendo nella sua massa, aumenterassi. Ricordandovi questo, che non vada diminuendo quel prolifico calore, ma si vada conservando, & accrescendo, che di quà il tutto dipende. Ma hor narremo una illustre opera della natura, e piena di mirabilità, come possa farsi.

Che il grano cresca da se stesso

Ma non so come l'animo mio ricusa di manifestarlo, accioche non venghino à vilipendio, essendo scoperti alla vilissima plebe; & alli ignoranti homiciuoli, ma accioche non defraudiamo gli ingegnosi del lor premio, à quelli il neghiamo, à questi il manifestiamo. Questo è stato non conosciuto da gli antichi, perche di simil modo di far pane, io non hò trovato niuna parola mai ne' scritti loro. La cosa consiste in questo, che la farina di grano si contratti di modo, che vèghi à spirar l'ardor della sua anima, figlia de' fuochi celesti, per sua natura è di tanta sottilezza, che inalzata dal suo calore, rende la sua massa così gonfia, che arrivi alla sommità delle labra del vaso, il giorno appresso lo porrai nella mattra, e vi aggiongerai farina di nuovo, la qual medesimamente elevata dal suo calore, e vedendo à muovere, & occorrendo alla sua massa, quasi ritornando di nuovo si refrange nel suo elemento, e di là in sostanza di farina. Questo farai tre, overo quattro volte, e così potrai propagar la cosa infinito. E tutto ciò si facci in una stola, che il suo nativo spirito sia accarrezzato. Mi ha paruto anchora di ammonire, che non feriamo la massa, accionche per la ferita non spirasse i spiriti generativi, & se ne voli in vento, perche non acquistaresti l'intento tuo, ne vi manchi quel rugginoso vapore, il quale elevato alle stelle, e distillando di là, irruggia di la massa, così ti rallegrerai molto del portentoso acquisto: ma bisogna una diligente operatione di mano. Ti priego per la tua negligenza non distrugger tanto secreto, poiche sono state inventioni queste de' illustrissimi ingegni.

Come possiamo per lungo tempo soffrir la fame, e la sete.

Cap. XX.

ERano appresso gli antichi certe compositioni, che scacciavano la fame, e la sete, le quali erano molto necessarie così à tèpo di carestia, come nell'espeditioni delle guerre. Dice Plinio. Certe cose con un poco di gusto acquetano la fame, e la sete, e conservano le forze, come il butiro, l'hippace, e la glicirizza. Et altrove. La Scitia trovò la prima, che si chiama Scitica, nasce circa la Boetia, assai dolce. L'altra utilissima à quelle cose, che chiamano spasmata, e di gran lode, che havendola in bocca, non sentono la fame, ne la sete. Il medesimo effetto fa la hippace detta: perche fa il medesimo effetto ne' cavalli. E dicono con queste due herbe i Soldati di Scotia per dodeci giorni durano la fame, e la sete: le quali cose trasferì dal primo libro di Teofrasto. La Scitica è dolce, e molti sono, che dolce la chiamano. Nasce appresso la Meotide, fra l'altre cose estingue anchor la sete, se sarà tenuta in bocca, per la qual cosa così quella, come la scitica di cavalli chiamata, per undici, o dodeci giorni soffriscono la fame, e la sete. Laonde appare Plinio haver tolto questo da Teofrasto. Ma stimò, che hà fatto errore, perche Hippace dinota il caso di cavallo, e non è herba. Teodoro l'interpreta equestre, quasi fusse simile alla glicirizza à scacciar la fame, o la sete. Perche dice Hippocrate. I Nomadi di Scotia mangiano l'hippace, questo è il caso di cavallo. Et altrove. I Sciti scotono il latte di cavallo in vasi di legno cavi, e quello mentre si turba, la spiuma grassa, che butiro chiamano, sta sopra la superficie, che quello, che è grave cala giù dopò separato, lo seccano, e quel secco chiamano hippace. La cagion di ciò è, che il latte di cavallo nodrisce grandemente, & è eguale in proportionè à quello del bue. Da Dioscoride. Gli Indiani di occidente usano un'altra compositione

A tolerar la fame, e la sete

Dell'herba chiamata tabacco, perciò che dal succo di quella, e di cenere di chiocole ne fanno certe ballottine, e le disseccano all'ombra, e ne' viaggi di tre, o quattro giornate l'una ne pongono fra il labro di sotto, e fra' denti, e succhiano continuamente, e quello succo succhiato l'inghiottono in tutto llo spatio di giorni, e così non vengono à sentire ne fame, ne sete, ne stanchezza. Ma insegnaremo un'altra compositione, lasciataci di Nerone, e si chiamava la

Compositione epimenidea à tolerar la fame, e la sete

Era un certo medicamento, che molto nodriva, e proibiva la sete, e ne mangiavano così coloro, che assediavano le città, come gli assediati, è chiamata compositione epimenidea, dalla scilla epimenidea, che intrava in detta compositione, e si faceva in questo modo. Corta la scilla, e levata l'acqua, e disseccata, e tagliata in picciolissime parti, e dopò fatto questo vi giongervano la sesta parte di sesamo, e la quindadecima di papavero, e tutte queste cose mitigherai nel miele, come cosa eccellente à far corpo, il tutto si parte in pezzi: come una grandissima

sima oliva, & una di queste se ne prende la seconda hora, e l'altra se ne mangiava l'hora decima, e nella fame non si veniva à patire niun male. Vi è un'altra compositione del medesimo, che ci entra di sesamo di Atene un mezzo sestario, della meza parte di miele: una cotile di oglio, & una chenice di mandorli mondi dolci: si secca il sesamo, li mandorli si pestano, e si muovono bene, e poi scorticano le scille d'ogni intorno, togliendo le radici, e le frondi, e partendole in picciole parti, poste in mortajo, è dibisogno pestarle, infin à tanto che sieno benissimo peste, e di queste scille così peste se gli aggiunge di miele, e di oglio egual parte, meschia bene, e ponile in una pignata, e ponila sopra i carboni, movendo di quà, e di là con un cucchiaro di legno, intanto ogni cosa sia ben'insieme meschiata, e quando quella massa è rassodata, è bene dividerla in piccioli bocconcelli, e pigliandone una la mattina, e l'altra la sera; avrà un ballevole nutrimento. Questa medicina è molto giovevole à uno esercito, perche essendo dolce, adduce saturità, e toglie via la sete. Questo secreto habbiamo tolto da una scolia scritta à penna sopra il libro di Nerone, nella libreria Vaticana, e la medesima habbiamo vista in Filone, nel quinto libro delle cose di guerra, dove scrive molte cose simili à queste.

Da quali frutti si può far vino. Cap. XXI.

HOr racconteremo i frutti, da' quali si può far vino, ma destriviamo quelli prima, che sono stati fatti da gli antichi, e sono di due sorti, perche alcuni servivano a' rimedij, de' quali son pieni tutti i libri de' medici, altri a' varij usi, e quasi infinite specie secondo la differenza de' luoghi, e delle genti, perche quello, che è donato ad un luogo, ad un' altro è stato negato. Primieramente far il

Vino delle palme

Plinio dice, che in Oriente di questi si facci il vino, e racconta cinque specie di palme, e le differenze de' vini; che si fanno da queste, delle quali le migliori sono quelle, che si chiamano cariate, copiose di succo, e sono i principali vini di Oriente: ma fastidiosi al capo, donde il frutto ne trahe il nome: le più lodate in Giudea, e massimamente in Hierico, quantunque quelle di Achelaide, di Faselide, e di Libiade popoli sieno in gran prezzo nelle medesime valli. La lor principal dote, che sono di succo grasso lattuoso, con un certo gusto di vino dolcissimo, come di miele. Il vino imbriaça, come fa il frutto anchora, mangiandone abbondantemente. Dioscoride l'insegna così. Poni le palmette mature, chiamate chidee in un vaso bulato di sotto, chiuse con canna impeciata, & il budo sia otturato con lino, e con quaranta sestarij, infondivi tre congi di acqua, e se non ti piacesse, così dolce, battavi cinque congi, che pur è assai. Dopo dieci giorni toltone dalla canna quel panno di lino, togli quel vino grasso, e dolce, e riponilo si anchora.

Vino de' fichi

Z

Sotione

Sotione l'insegna di questo modo. Alcuni fanno vino di fichi verdi, riempiendo la meza parte del vaso, e finiscono di riempir la restante parte: giongendovi acqua pura, e di momento in momento assaggiando, l'esperienza pigliano col gusto, & apprendo quel sapor di vino, lo colano, e dipoi l'usano. Si fa anchora di fichi secchi insegnato da Dioscoride, & il catorchite, ovvero sicite chiamato. Si pongono à molle i fichi carici, celidonij, ovvero fenicci in un vase di creta, il cui fondo sia bufato, e poi otturi il buso con una canna impeciata, & otturato il suo buso con una pezza di lino; à quaranta sestari, di acqua bisogna aggiungere tre, e se il vino non piacesse così dolce, basterà giongervene cinque sestari. Dopò dieci giorni si piglia, e così anchora la terza volta il medesimo moggio di acqua, nella quale ci siano state bagnate dentro vinaccie, vi si infonde, e similmente, per lo spatio del quarto, o quinto giorno, si piglia. Alcuni aggiungono à sei anfore di quello dieci sestari di anfore di sale, per questa cagione, che non venghi agevolmente à corrompersi. Alcuni vi fanno sotto un letto di sinocchio, e di vino, e vi pongono sopra i fichi secchi, e così vicendevolmente, finche il vaso ripieno sia. Si fa anchora

Vino di pera.

Che del greco nome del pero si chiama apijte, e da' latini pirato. Palladio l'insegna in questo modo, pisti, e riposte in un sacco di rara tessitura si còprima col torchio, ovvero con pesti, e dura per l'inverno, ma divien aceto al principio dell'estate. Comanda Dioscoride, che le pere non siano molto mature. Nel medesimo modo si fa il

Vino di granato

Sotione fa il vino delle mele granate puro premute, togliendo via quei che stanno nel mezzo de' grani. Palladio. I grani maturi, e con diligenza netti si pongono in una fiscella di palme, e si premono con il torchio, e poi cuocerai à fuoco leggiero, infino che cali la metà, e quando sarà raffreddato, lo riporterai in vasi impeciati, & ingessati. Alcuni non cuoceno il succo, ma per ogni sestajo ci pongono una libra di mele, e lo ripongono ne' vasi già detti, e lo custodiscono. Si fa

Vino dell' arbore loto

Vi è una specie di loto, che non ha il nocciuolo dentro, perche nell'altra specie, e come di osso, ed i quello anchora se ne fa vino simile all'acqua melata, e dicono che non dura più di dieci giorni. Il medesimo dice Nipote da Plinio, & Ateneo da Polibio. Del loto si fa pur vino posto à mollo nell'acqua, e pesto, e di sapo grato, e giocondo, come d'una buona acqua melata. Questo vino si beve, guro, e senza acqua, ma non dura più di dieci giorni, laonde si fa à poco, à poco, per l'uso di brevi giorni. Si fa anchora aceto da quello, se ben non molto, assai buono, e commodò. Si fa anchora

Vino del mirto, e cornali

Da Sotione, il qual del mirto, e cornale frutto fresco, e pesto, e premuto ne fa vino. Hor narraremo come potremo

Far vino delle biade

Dalle

Dalle biade si fa bevanda. Dell' orzo Dioscoride l'insegna, e si chiama zito, si fa anchora vino dell' orzo, il qual chiamano cuemi, e bevendo di quello spesso in luogo di vino, simili sorti di bere si fanno anchora del grano. In quella parte di Spagna, che mira l'occidente, e la Brettagna. Da quali dice Plinio. Dalle biade si fa vino, Zito in Egitto, Celia, e Ceria in Ispagna, Cervisa, e più specie in Francia, & altre Provincie. Aristotele nel libro dell'imbriachezza, parlando del vino fatto di orzo, che chiamano pinon, fa cader gli imbriachi di quello all'indietro, ma l'altre specie di vino, che imbriacano, gli imbriachi cadono in ogni parte, à dextro, à sinistro, bocconi, supino, solo quei che bevono del pinon, solo cadono supini, e declinano all'indietro, il vino fatto d'orzo chiamano brito. Sofocle nel Trittalemo, & Eschilo nel Licurgo. Ma Hellanico nelle ville dice, che il brito si fa de' radici, e da quei di Tracia di biade. Hecateo dice, che gli Egittij fanno farina dell' orzo per far vino. Et i Peoni bevono brito fatto di orzo, e Parabia del miglio, e di risi fatta, da Ateneo. Si fa anchor vino del riso. Dice Eliano, che à gli Elefanti, che combattono nelle guerre se li dà vino non solo fatto delle viti, ma de' fatti ad arte del riso. Hor appresso i popoli Settentrionali delle medesime biade, si fa il vino detto biera, ma vi si meschiano fiori di lupuli, non potendosi far senza quelli. Si fa di orzo, e di grano posito à molle nella decottione. Noi habbiamo visto di orzo, e grano macerati nell' acqua farsi sapor di vino, anzi di quella havere poso cavato una eccellente acqua vita. Ma queste sorti di vino furono trovate da gli antichi più tosto per medicine, che per bere. Noi ne insegneremo alcune, che, tanto imiteranno il sapor del vino, che saranno estimate veramente vino. E primo far

Vino di miele.

In nove barili di acqua si pōgono diciotto libre di miele, & in caldaje di rame stagnate dentro si pōgono à buglire fortemente, movendo sempre con cucchiari di legno, levando sempre le spume, che vengono in bugliendo, poi si coli, e si pōgono in una botte. Poi si pigliano 2. libre di tartaro di botte di vino rosso, e voglia nell' acqua, finche siano dissolute: à cui s'aggiunga l'ortava parte di un barile di aceto, accioche non si senta quella fastidiosa, e satievole dolcezza del miele, e si meschino bene, poi vi si aggiungano duo barili di vino eccellente, lascia ben far resistenza, e dopo alcuni giorni colalo per una seta di cilicia, di peli di cavallo, ovvero flamegna, accio si possa annettare di tutte le bruttezze, e di alcune reliquie delle cose poste, e di quà ne uscirà un liquore assai acconcio à risparmiare il vino, e spender poco per la famiglia, del quale ti potrai servire, e nella buona, e nella cattiva, sanità, cuopriilo, e servitene. Dimostraremo anchora un' altro modo di far

Vino de' passii

In una caldaja di rame si pongono sette barrili di acqua, a' quali s'aggiungono due libre di uva passa, buglino tanto; finche si dissolvano in acqua, divenghi come melata, e se la caldaja non si troverà di tanta capacità, fallo in più volte. Dopo tolto il vaso dal foco, dopo raffreddato, cola à poco, à poco, dopo colato poni nella botte, e vi si aggiunga una misura di aceto rosso, per ammorzar tanta dolcezza dell' uva passa, e 9. altre libre di tartaro pistate in polvere sottilissima, e poi pon-

nendovi sopra la quarta parte di vino eccellentissimo si riempirà il vase, e s'inco-
verchi, e ve ne potrete servire dopo una settimana. N'insegnaremo anchora un'
altro

Vino di cotogni.

Un barile di musto si pone in una caldaja di rame stagnata, & aggiogevi da
cinquanta cotogni selvaggi, cioè quelli fatti à fette, erugosi, toltone via i
semi, e fatti in pezzetti à modo di rape, cuocansi à fuoco leggiero, e come sono al-
quanto bollite, si raffreddino, levati dal fuoco le mela si pestino con pistello di le-
gno, e spremanli col torchio, e quel succo cavato dalle mela, riponilo col musto, in
un vaso di creta vitreato, e serbalo per un'anno. In ogni carestia ti potrai servir di
quello venendo l'occasione, poste in un barile quattro parti di acqua, due di mu-
sto, & una quarta della predetta mistura, ponila in un vaso ben otturato, che bu-
glia, e come vedrai che è fatta già chiara, danne à bere. Onde da tutte queste cose
una anfora di aceto, una libra di miele, e tanto di tartaro trito, lascia buglire in
una pignata vitreata à poco à poco, e v'è meschiando sempre, e per ogni barile di
acqua, aggiogivi una anfora di vino, & ottura, e passati i venti giorni, ti potrai
di quella servire. Overo una libra di miele, & altro tanto di tartaro di vin rosso,
meza libra di uva passa, e due anfore di aceto bugliano in una pignata, aggio-
gevi à queste cose vino, e sarà buona da bere.

Vino chiamato meda

Bevenda usata in Ungheria, Polonia, & Anglia, soave, e salutifera più di alcuni nò
pochi vini. Si fa di vèti libre di buon miele, di acqua cento venti, bugliano in sie-
me, e si despiumino, finche restino ottanta libre, le quali raffreddati, e posti nella
botte, vi si aggiogano sei oncie di fermento di pane, overo quanto basti à farlo
buglire, e sfecciare, & insieme con un licinio si appenda, e vi si immerga,
ma che non tocchi il fondo, e vi si pongano poi dentro due dramme di cannella,
di grana paradisi, di pepe, di gengevo, e di garofoli, e di fior di sambuco quanto
si può pigliar con una mano, e si lasciano nel cellajo per un'inverno, nella estate
sia al Sole per quaranta giorni, insin che pigli sapor di vino, e lasci l'ingrato sa-
por di miele, ma se vi aggiogerei la terza parte di vino sarà più gratioso.

In quanti modi si possa far' aceto, e di che cose.

Cap. XXI.

HAbbiamo ragionato del vino, è cosa convenevole si parli dell'aceto, e pri-
mieramente come sia stato fatto da' nostri antichi, dopo come da nostri mo-
dèrni, overo per farlo, che diventi acutissimo, ne sol questo giova al pa-
dre di famiglia; ma l'aceto è necessarissimo à molte arti. Sono anchora molti
paesi, ne quali è gran carestia di vino, e però ancora gran carestia di aceto, laon-
de in quei paesi non han poco faticato quei belli ingegni in trovar varie inven-
zioni di farlo. Per cominciar dunque, diremo

Come si facci l'aceto de' fichi,

Come

Come lo dice Colum. Si denno cogliere i fichi freschi assai maturi, anchorche p le pioggie, e tempeste siano cadute à terra, li quai colti da terra, e scelti si pōgono in un'anfora, ò barile, & ivi si lascino finche diventino fermeto, onde dopo che sono divenuti agri, e lasciato un'acqua, cioche vi è di aceto si cola diligentemente, e si ripone in vasi impecciati ben odorati. Queste sãno un'aceto fortissimo della prima bontà, ne mai contraherà palugine, ò marcirà, se non sarà posto in luogo humido. Sono molti, che desiano la quantità, che meschiano acqua con i fichi, e poi vi aggiungano fichi freschi maturissimi, e lasciano, che in quel suo liquore si putrefaccino, insin che diventi di sapor molto acre, dopo lo pongono in sporte di gionchi, ò in in sacchi fatti di sparto, e si cola, e dopo colato lo riscaldano finche sia tolta ogni spuma, & ogni sporehezza, all'hora ci aggiungono alquanto di sal brusciato, e questo fa, che proibisca i vermicelli, ovvero altri animali, che vi nascano. Cassiano fa in questo modo. I fichi vecchi, e l'orzo arrostito posto nelle middolla de' citri si pone nel mezzo del barile, e moverai con gran diligenza, e frequenza, e come ogni cosa sarà liquefatta, e putrefatta, la colerai, e l'userei. Apulejo. Si fa de' fichi bagnati negli alperi, e poi buttati nell'acqua, e che cominciano à putrefarsi, se ne fa aceto. Dioscoride. Del fico macerato il liquore, si converte in agrezza, e serve non men dell'aceto. Si fa anchora

Aceto delle palme

Al vino di palme già detto prima alcuni ci aggiungono acqua di nuovo, se ne servono. E così fanno la terza, quarta, quinta, e sesta volta, il che al fin pur diviene aceto del medesimo. Insegna à fare

Aceto del miele

Plinio. Vuole che si lavino di acqua i vasi del miele, e i favi, e questa poi cotta divien un salutare aceto. Palladio insegna il modo di fare

Aceto delle pere

Le pera selvaggie, ò di quella specie asprissima, quando sono mature, se ne fa un monte per tre giorni, dopo si mettono in vase, accioche si meschi con acqua di fonte, ò di pioggia, e coperto il vase si lascia per trenta giorni, e dopo quanto ve ne servirete per uso di aceto, tanto vi giungerete di acqua, per non farlo venir meno. Cassiano fa

Aceto de' persichi

I persichi molli, e delicati poni in un barile, e ci pone sopra orzo arrostito, e lascia così putrefare per un giorno, e dopo colateli bene, se ne serve. Possiamo da Cassiano fare.

L'aceto senza vino

Se cuocerai il gesso con l'acqua marina, e vi meschierai acqua di fiume, e dopo colati, te ne servirai. Ma se vuoi

Far del vino aceto, over vino dell'aceto

Cassiano l'insegna, pone la radice della bietola nel vino, e dopo tre hore sarà aceto. Ma se lo vorrai restituir comera prima, ponivi la radice del caulo. Così anchora

Far il medesimo

Potre-

Potremo in altro modo, e presto, poni sale nel vino, e pepe, e fermento aggre, meschia insieme, e subito si convertirà in aceto. Se vorrai far questo più presto, sommergevi dentro un matrone, ovvero un pezzo di acciaio infocato più volte: appa-
recchia anchora ne spole acerbe, cornali, more, e pruna. Ma s'impara da Sotione

Far aceto forse di musto

Secca al Sole vinaccia di uva, e buttale nel musto, aggiuntovi poche uve agreste, e farai aceto agre, del quale ti servirai dopo il settimo giorno, ovvero ponivi del pri-
retro, e diverrà agre. Di più se la quarta, o prima parte diverrà aceto farai bugli' al
foco, & aggiungerai al medesimo, e lo porrai al Sole per otto giorni, havrai un
agre, e giocondo vino. Le radici della gramegna antiche, uve palle, e frondi di pe-
ra selvaggie peste, eradic di rovo, e siero di latte, ghiande arrostate, carboni info-
cati, decoctione di ceci, crusche infocate, ogni una di queste cose buttate nell'aceto
lo fanno agre. Insegna Apulejo

Per doppiar l'aceto

Piglia una buona misura di aceto, come si dicesse una metreta, & à quella giungi
una metreta di acqua di mare, bollita insino alla consumatione della metà, ag-
giungevi l'uva, e meschia a riponi ne' vasi. Alcuni pongono à molle l'orzo, e poi
lo colano, e vi aggiungono una metreta di quel liquore, e lo meschiano, e muovo-
no insieme, e di sale abbrusciato anchor caldo buttaci sopra una sufficiente quan-
tità, fatto ciò cuopri il vaso col coverchio, e così lo lascia per otto giorni. Ma
noi così lo fogliamo fare

L'aceto di racemi premuti

Dopo la vendemia ponemo in un vase di legno i racemi già premuti col torchio,
e ci aggiungemo una quantità di acqua, e fra una settimana diviene aceto. Oltre
à ciò i caprioli tagliati dalla vite, e pesti si pongono con l'acqua, e si convertono
in aceto. Con questo modo anchora

Il vino mutato convertirlo in aceto

I raspi già premuti col torchio disponili in una tina di legno, che siano rari fra
loro, e fa che si riscaldino per quattro giorni, e dopo buttavi sopra del vino grasso,
quanto basti à coprirli, lascia così per un giorno naturale, poi le colerai in un'al-
tra tina, e dopo altre tante hore le trasporrai in un'altra, e così tanto farai, che in-
fortissimo aceto trasmutato sia, e bianco. E se delli medesimi raspi ne vorrai fare
un'altro, sovra i medesimi raspi buttaci alquanto di aceto fortissimo, e lascia così
finche diventi fortissimo, e poi toltone quello sopra poni del vino per verso, e farai
nel medesimo modo detto, all'ultimo potrai i raspi à spremere col torchio, e ri-
cuperarai la quantità del vino, che la prima volta vi ponesti.

Come si possano accomodare alcuni difetti del vino.

Cap. XXIII.

I Nostri antichi, accioche i vini non si guastassero, ritrovorno molti rimedij,
ne meno ci hà faticato l'età più fresca in ritrovarne degli altri, accioche il vi-

no non si pervertisse così agevolmente, e prendesse tante diverse qualità. Dice Passamo, il vino d'intorno il solstizio, e l'ocaso delle Plejade, o nel caldo della canicola, e nel sommo eccesso del freddo, di tempeste, di venti, e di tuoni, o di vien' aceto, o si trasmuta in vappa. A tutte queste cose vi troveremo alcuni rimedij. Noi prima descriveremo alcuni pronostichi di Africano à conoscere i vini, che s'hanno à guastare, o che hanno à durare. Quando havrai riposto il vino nella botte, dopo un poco di tempo trasmutalo in un'altro vase, guardando con gran diligenza la feccia, e di là conosceremo i segni della sua qualità, pigliandone esperienza per l'odorato, si viene à putrefarsi, o si genera certi pulci, i quai segni dimostrano che il vino v'alla corrottione. Altri pigliano il vino da mezzo il vaso, lo scaldano, e dopo raffreddato, lo gustano, e dal sapore fanno congettura del vino, altri dallo odore del turaccio. Quando il sapore è di vino, è buonissimo segno, acquoso è pessimo, austero è di sicurezza, molle da pervertirsi. I tempi di far questi saggi faranno in quei, che sono così da tenersi, come dicemmo. Ma veniamo a' rimedij, impara

Il vino debile come s'emendi.

Il vino debile è quello, quando comincerà ad aspirare quella forza del calore, e spirata quell'anima, il vino subito diventa aceto, perche l'aceto è il cadavero del vino. Al' hora potremo subito rimediare, aggiungendovi acquavite, perche quella sola può ridurre una nuova anima. La misura sarà tre oncie per basile. Ci è un' altro rimedio

Che il vino non si riscaldi.

Ne' solstij e i vi per li misurati caldi, il vino si suol riscaldare, e si perverte, all' hora potrai argento vivo in una casaf, e coprendola molto bene, la potrai in mezzo la botte attaccata pendente da sopra, la cui frigidità farà che il vino non si perverta. La misura è di due libbre per le botte grandij, ne' misurati caldi del cielo il calor dell'aria alletta, e tira à se quello di dentro, e così essendo quello essalato, il vino si perverte. Noi acciò

Che il vino non essali

Ci serviremo di questo rimedio. Pieno che sarà il basile, ci porremo di sopra olio, e poi otturemo, perche l'olio farà, che il suo spirito non possa spirar fuori, il che vedo usar da tutti in tutti i liquori, quando si vuole, che non essalino. Alcuni volta i vini sogliono intorbidarsi, ma per far

Che si rischiarino i vini

Così n'insegna di far Frontone. Tre bianchi di ovo pili in una scudella larga, poi sbattuti, che facciano spuma, e gióngivi sale bianco, che diventi bianchissima, che ripieno il vase di vino si ripone in quello, perche il sale, & il bianco dell'uovo, tutti i liquori splendenti rende, quando torbidi sono; ma quanti barili conterà la botte, tanti bianchi di ova vi potrai, con tante oncia di sale, ma la misura si deve mover dentro con un legno, che diventi chiara in quattro giorni. Si fa anchora

Che il vino non si putrefaccia

Dicemmo, che il sale proibiva, che tutte le cose non si putrefaceessero, dunque per ogni barile pista un'oncia di alume, e col vino buttalo dentro la botte, perche

che proibirà, che non si putrefaccia. Il medesimo sarà se vi aggiungeremo un'oncia di sal commune, ovvero meza dell'uno, e meza dell'altro. Il soltore proibisce la putrefattione: faonde se otto oncie di alumo, ovvero di sale, vi aggiungerai quattro di solfo, non farai opra cattiva. Era costume à gli antichi per prohibir questo, di aggiunger sale, ovvero acqua di mare, al vino, che si voleva conservar fin' alla vecchiezza. Columella così l'insegna, l'acqua si hà da tor dal mare, quando i venti non spirano da alt: e che il mar sia quietissimo, poi s'hà da cuocere infino alla terza parte, aggiungendovi alquanto di aromati, se così ti parrà. Ci sono molte cose volgari, le quali noi lasciamo.

Come si cava olio da diverse cose. Cap. XXIV.

PArmi cosa convenevolissima porre varij modi di far olio, accioche se mai accadeffe carestia di olive, non manchi occasione cavarne da infiniti fruttl, e semi. De' quali alcuni sono degli antichi, ma i migliori saranno de' moderni, e di quelli, che da me sono stati trovati. Dunque cominciando diremo

Far olio del ricino, detto cicino

Da Dioscoride, e si fa in questo modo. Quella quantità di ricini, che ti piace quando sono maturi, ponila al Sole, ches'apra, e sopra le crati tanto stiano al Sole, mentre cada rotta, & aperta quella corteccia, che lo cuopre. Si piglia la carne, e posta in mortajo diligentemente si pista, poi si pone in una caldaja di rame stagnata con acqua, ponendovi sotto il fuoco, fate, che buglia, e come haveranno cacciato fuori tutto quello humore di dentro, tolto il vaso dal fuoco, si và ricogliendo con una conchetta l'olio, che và sopranatando, e si ripone. Ma nell'Egitto dove è larghissimo uso di questo, si fa d'altro modo: perche purgato i ricini delle scorze, le pongono sotto le mole, e molto ben pisti li pongono in una sporta sotto il torchio. Plinio dice, che si cocc in acqua, e si raccoglie l'olio, che và notando di sopra. Ma nell'Egitto, dove n'è gran quantità, senza acqua, e fuoco sparso di sale: à mangiarlo è cattivissimo, ma buono per le lucerne. Ma noi l'habbiamo colto di Settembre, perche all'horà è il vero tempo di farlo, perche da se se cade quel coverchio spinoso, e quella tunica, che lo cuopre intorno, con una caldaja calda agevolmente si manda il pelo dell'olio, che si cava è per la metà del peso del seme, ma due volte si pista, e due volte si pone sotto il torchio. Insegna Palladio in che modo si faccia l'

Olio di lentisco

I grani, ò bacche mature del lentisco bisogna coglierne gran quantità, e polla sciale stare à molle per una notte, & un giorno, e poi riempiedone una sporta la porrai sopra qualsivoglia vase, e buttandovi sopra acqua calda, calcherai con i piedi, e poi premerai all' hora di quello humore, che ne vien fuori, ne torrai quell' olio di lentisco, che nuota di sopra, e si cola. Ricordandoti, che à freddo non si deve cavare, ma buttarvi sempre dell'acqua calda, in questo modo l'hò visto far in casa mia, & in tutta la riviera di Surrento. Nel medesimo modo si fa

L'olio

L'olio del terebinto

Come insegna Damageronte. I frutti del terebinto si pestano sotto la mola, come si fa l'oliva, e poi si esprime, e ne viè fuori l'olio, i nocciuoli, che restano sono buoni per cibo de' porci, e bastano per nodrire il fuoco. Simile a questo fassi

L'olio del lauro

Si cuoceno le bacche del lauro in acqua, e le scorze lasciaranno certa grassezza, sbattendola con le mani l'acqua se ne separa, e quell'olio si raccoglie col corno. Palladio dice il medesimo, che hà detto Dioscoride. Nel mese di Génajo farai bollire nell'acqua molta quantità di bacche di lauro, che siano ben mature, e gonfie, e come havran ben bollito, ricoglierai l'olio, che nuota sovra l'acqua, che elleno havranno buttato, lo ricoglierai con le penne, e lo porrai ne' vasi. Gli Indiani

Olío di jessimo

Si dice, che cavino, si fa come di sopra habbiamo detto, che si facci, e dà buono olio, & in gran quantità. Si fa

Olío del platano

Dice Plinio. La carestia costringe l'huomo per haver lumi far anchor olio dalle bacche di platano, macerate prima nell'acqua, e nel sale, ma poco, come noi habbiamo esperimentato. Plinio disse, che gl'Indiani

Olío di castagne

Faccino, il che à me par cosa di facilissima, che facendone esperienza di molte ne venne pochissimo. Il medesimo

L'olio dalle ghiande di rovero

Disse, che cavava la Lombardia, e che se ne servivano per i lumi delle lucerne, noi ben pochissimo ne habbiamo cavato. Usò anchor l'antichità fare

Olío delle noci

Detto carino, il quale è spesso, e di sapor grave, percioche ritrovandosi per avventura alcun di quei spichi putrefatti, fa puzzar tutta quella quantità, che ne fa in quella volta, hor la Lombardia l'usa al mangiare, e per i lumi. Separano le guaste dalle buone, delle guaste fanno olio per le lucerne, e delle buone se ne servono dopo mangiare alle cene, di queste à mangiare: di quelle à far olio. Segue

L'olio di mandorli

Delli dolci se ne cava quello, che è buono à mangiare, dell'amari per le medicine, & anticamente si faceva con gran diligenza. Dioscoride insegna il modo di farlo. Si pestano con piston di legno mezo moggio di noci amare, ben nette, e secche leggermente, e se ne fanno pastelli, e vi si butta sopra un sestojo di acqua bugliente, e come per meza hora havranno ben succhiato quell'acqua, si pistano più gagliardamente che prima, dopo si sprema con le tavolette, e quello che resta attaccato alli diti si piglia con una conca, & alle noci così spremute di nuovo se gli aggiunge un'altra hemina di acqua, e poiche di nuovo se l'han bevuta, fanno il medesimo, ogni hemina ne fa un moggio. A noi volgarmente nel modo detto. Questi sono gli olei, che usò l'antichità: hor cominceremo à trattar le nostre inventioni. Segue

Olío di nocciote

Aa

Lc

Le quali ne danno molto copioso, odorato, e buonissimo, del quale leggieramente ce ne possiamo servire per uso di cibo, & una libra delle monde dalle scorze, ne dà otto oncie di olio, il che non ha conosciuto l'età più antica. Se estrahe anchora

Olio di pistacchi

Così per mangiare, come per rimedi.

Olio de' frutti della pigna

Si cava. Si eleggono prima i cattivi, e putrefatti, de' quali se ne servono per olio delle lucerne, degli intieri per cibi, e per rimedij se ne cava molto. L'habbiamo visto fare à Ravenna. Ma

Olio de' fagi

Si cava il più meglio, e più copioso di tutti, e per uso di cibi, e per uso de' lumi, fa lume assai chiaro, il sapore è delli mandorli dolci, e quasi tutta la ghianda si risolve in olio, e quanto la ghianda è più antica, da tanto più olio copioso, e le seccie, dopo espresso l'olio sono eccellentissime per cibo de' buoi, e porci, perchè l'ingrassa maravigliosamente. Si raccolgono da terra con poco fastidio, e spesa, si mondana, e si pestano. E s'esprime anchora l'

Olio del falso scemoro

Che così chiamano, perchè è copiosissimo di seme, e l'inverno si veggono i rami senza frondi tutti coperti di detto seme, l'habbiamo colti del mese di Febrajo, e l'habbiamo pesti, l'olio si rompe in sei, o sette parti, i nocciuoli di dentro si rassomigliano alle pere, si pestano, e riscaldati in una conca, e costretti col torchio, mandano olio, fanno un lume assai chiaro usato nelle lucerne, e cavano fuori olio per la quarta parte del seme. Si cava

Olio del sanguine

Che serve per le lucerne. Nella metà di Settembre si cogliono gli acini da corimbi, lasciateli così seccare per alcuni giorni si pestano, e si buglione nell'acqua in una caldaja per un' hora, e si pongono sotto il torchio, se ne cava un'olio di color verde, e ne vien fuori olio per la settima parte, che fù il seme. Di quell'olio si servono coloro che habitano su i monti. Si cava anchora

Olio dall'acini dell'arve

I quali son chiamati gigarti da Greci. La Lombardia da quelli pesti, e riscaldati, e premuti su'l torchio fa olio per suo uso, ma poco, e sol buono per le lucerne, perchè fa un lume chiarissimo. Molto in Egitto

Olio dal seme di rafano

Si cava, il quale usano per condimento de' cibi, e nelle loro decottioni. Ma la Lombardia dal seme del rafano, e dalle rape se lo cava. Le rape si cavano da terra del mese di Novembre, e si sotterrano sotto l'arena con le sue frondi, poi si piantano nel mese di Marzo, accioche nel mese di Maggio facciano seme, perchè se le svelle no per il freddo dell'inverno si gelano. Ma ci è un'altra specie di rapa, che si semina il Giugno, si sarchia, e vien poi fuori alla primavera, al Maggio fa il seme, da una quarta parte di moggio se ne cavano diciotto libre di olio buono per i lumi, e per i cibi della plebe, se ne seminarai un moggio del predetto seme, ne ricoglierai

rai cinque sorme di sementi, e da ogniuno di quelle ducento libbre di olio. La terra si ara, e sarchiasi . Anchora

Olio del seme di miagro

Si cava. Ma i Cifalpini da un seme simile alla dradella chiamato , di color d'oro, copioso fanno olio per loro uso, hà la fronde intorno intagliata, come la ruchetta selvaggia, e la seminano tra li legumi. Il medesimo avviene del seme di urtica, scanape, lino, e riso.

Come l'Economo possa haver molte specie di filo :

Cap. XXV.

HOr insegnaremo à far molte specie di filo , perche non poco importano al padre di famiglia , per usarsi continuamente negli usi della casa . I nostri antichi si sono serviti del lino , e dello canape , di questo medesimo modo facevano

Filo del lino

E se ben non sia bisogno di essemplio per esser cosa usitatissima, l'insegnaremo per l'inventione delle seguenti, e degli altri. Plinio . Con due esperienze si conosce, quando il lino è maturo, quando il seme gonfia, ò divien di color biondo, all' hora svelto da terra, & infasciato in fasci da prender con una mano, si pone à seccare al Sole pendente con le radici rivolte al Cielo per un giorno, poi per cinque altri con le cime de' fasci rivolte l'uno verso l'altro, accioche il seme cada nel mezo. Dopo la mietitura del grano, le sue verghe si sommergono nell'acqua , che sia fatta tiepida dal Sole, depresse sotto con alcun peso à macerarsi , e poi di nuovo poste sotto l'acque, como prima, si seccano al Sole, e dopo secche si batteno sopra una felice con un martello di legno . Quello che stà vicino alla scorza si chiama stoppa , ch'è il peggior lino , più atto alli lecimij delle lucerne , ma pur ella si tira con gli hami di ferro , finche tutta quella membrana sia scorzata . L'arte di pettinarlo , e di digerirlo . Il giusto è di ogni cinquanta libbre de' fasci, se ne carmino quindici . Di più di nuovo si pulisce nel filo , sbattuto spesso con l'acqua sopra la felice, e dopo tessuto si pista con chiodi, divenendo tanto più meglio, quanto più se li fa ingiuria . Si fa anchora

Filo del canape

Il canape è utilissimo per le funi . La canape si svelle dopo la vindemia , e la notte alle veglie scorzando si purga . Si trovano tre sue specie , si sprezza quello , che è vicino alla scorza, & alla midolla , lodatissimo è quello di mezzo , che si chiama mesa . Un'altro anchora

Filo dello sparto

Si fa, si futele da terra dagli idi di Maggio , e di Giugno, questo è il tempo che è maturo, svelto in fasci per due giorni animato nel monte, al terzo, ò secondo giorno risoluto, si sparge al Sole , e si secca, e di nuovo ridotto in fasci torna in casa . Poi si macera nell'acqua , essendo di mare , è eccellentissima , ma non essendo di

quella di mare, sia di dolce, seccata nel Sole di nuovo si bagna, e se desideri molto, fa subito, si bagna di acqua calda nell'olio, e secco stando in piedi ci dimostra, che con brevità si facci. Questo si batte, che divenga utile, principalmente nell'acque, nel mare invito. Nel secco son preferiti le fune di canape, ma lo sparto anchor sommerso si nudisce, quasi ricompensando la sete dove nacque. La parte superiore dell'Egitto, che guarda l'Arabia, fa il suo lino di bombace, l'Asia lo fa di ginesta fa il lino principalmente per le reti per pescar durabili, bagnano per dieci giorni il frutice, e così ogni paese hà il suo filo di varie herbe, e frutici. Noi sapemo il

Fil dell'urtica

Che si fa appresso i Settentrionali sottilissimo, e bianchissimo. Si fa anchora

Filo dell'alse americana

Duro, bianco, e perfettissimo, noi come l'abbiamo inteso da loro, così l'insegnaremo. Perche l'estremità sono armate di spine, accioche non ne impediscano, le leviamo via, e le frondi le spartiamo in lunghe fascie, acciò più accomodamente si possa levar via la carne di mezzo, poi si seccano in terra due legni; ma traversati nel mezzo, che habbino forma di croce, queste si stringono strettamente con la sinistra mano, che s'iano ferme più fermamente, e con la destra mano stringendo da un capo le fascie, si tirano dove sono aggiunti i bastoni, che la carne resti fra quei legni, & il lino spogliato della carne rimanga, & anco così si pettinano, finche si vedano bianchi, puri, nervosi in modo di corde di lira, ò di chitarra, poi si lavano, e si seccano, e si serbano, il terzodecimo anno dopo che son piantate le frondi si fanno lunghe, venti piedi, s'alza il gambo da mezzo di quaranta piedi lungo, per la cima fiorisce di lieti fiori, e poi di frutti, l'hò visto in Roma, e poi in Napoli, ne mi ricordo haver visto cosa più bella, finalmente insegnaremo il

Lino di asbesto

Dice Plinio. S'è ritrovato anchora una specie di lino, che non si consuma al fuoco, il chiamano vivo; habbiamo visto ne' fuochi de' conviti le tovaglie della tavola buttate nel fuoco, divenir più splendenti, e più nettez; che con l'acqua; hor serve ne' funerali de' Re, si separa con quella tunica le ceneri regali dalle ceneri comuni, nasce ne' deserti, e luoghi bruggiati dal Sole nell'India, dove mai piove, fra crudeli serpi, ò s'assuesà viver bruciando, cosa rara à trovarsi, difficile à potersi tessere per la brevità. Quando è trovato è eguale al prezzo dell'eccelestissime perle. Si chiama da Greci asbestino, per ragion della sua natura. Sino qui Plinio. Dalle quali parole si comprende non haver conosciuto la pietra asbestina, per dir che sia cosa, che si trova di rado, e difficile à tesserli per la brevità, perche si pettina, e si fila da ogni donnicciuola, purchè sappia il modo come si fili, l'abbiamo visto in Vineggia, una donna di Cipro, & una di Valentia me lo fero vedere nell'alloggiamento del castello, ò del melangolo. Secreto grandissimo, bellissimo, & utilissimo, se ben non si sà da moderni, ve l'hò insegnato gratis, se ben sia degno comprarsi à grandissimo prezzo.

Come

Come possono nascer i polli dall' uovo senza il covar della gallina. Cap. XXV I.

HOr insegnaremo come senza il covar della gallina possano uscir l'uova, e così degli altri uccelli, così d'estate, come d'inverno, accioche se pur si trovano ammalati, che desino polli in quei tempi, possano essere soddisfatti de' loro desiderij, l'uova degl'uccelli si possano schiuder col caldo, o de' medesimi animali, o di diversi generi, ovvero humani, o del Sole, o del fuoco perche habbiam visto uova di anitre, oche, e pavoni esser covate dalle galline, e quelle delle galline, dalle colombe, e l'uccello carruca quelle di tutti. Habbiamo visto le femine haver schiuso l'ovo, tenendolo fra le mammelle, e sotto l'ascelle, e nel seno. Livia Augusta nella sua prima gioventù gravida da Nerone di Tiberio Cesare, desinando far un maschio, usò questo augurio di donzella, covò un'uovo nel suo seno, e quando era necessario posarlo lo riponeva nel seno della sua balia, accioche non venisse à mancar quel calore, da Plinio. Ma Aristotele dice si covano l'uova degli uccelli, e de' quadrupedi, o vipere, covandole le madri, tutti questi partoriscono in terra, e si concociono l'ova con la tiepidezza della terra, perche se fossero alcune quadrupedi, o vipere frequenti, che habbino fatto l'uova, lo fanno più tosto per custodire l'uova. Et altrove, col covar si schiudono l'uova. E' ordine di natura, nè solamente così l'uova si schiudono, ma spontaneamente in terra, come nell'Egitto sotterrate nel fimo fanno i polli, come scrive Diodoro Siculo degli Egittij. Alcune cose sono state ritrovate per studio, come quei, che nodriscono uccelli, ovvero oche, oltre quei modi che s'usano appresso altre nationi di generare, che se ne facciano un numero mirabile di uccelli, perche l'uova non si covano da gli uccelli, ma eglino con arte, & ingegno nodriscono i figli. In Siracusa un certo bevitore pose l'uova sotto una stuoja, tanto beveva finche l'uova schiudessero i polli. Nell'Egitto circa il Cairo si schiudono l'ova con arte. Fanno un forno con molti busi, ne quali pongono diverse specie di uova di galline, di oche, e di altri uccelli, poi cuoprono il forno di fimo caldo, e se sarà bisogno, vi fanno intorno del fuoco, così l'uove secondo il suo tempo tutte si maturano. Paolo Jovio nell' historie sue, dice. Appresso gli Egittij è gran copia di polli di galline, perche appresso quei popoli le galline non covano l'uove, ma quelle si riscaldano in un forno, facendole sempre star calde tiepidamente, che con mirabil'arte, & in brevità nascono insieme gran quantità di polli, e si nodriscono, i quali non le vendono à numero, ma à misura. Hanno una misura come un moggio senza fondo, il quale havendolo pieno di polli lo tolgiono via. Et in Malta Isola di Sicilia fanno un fornello, dove pongono uova di galline, di oche, e di diversi animali, e poi vi fanno fuoco intorno intorno, e quivi l'uova con quella tiepidità vengono à maturarsi, & aprirsi. Ma veggiamo gli antichi nostri, come habbino fatto questo. Insegna Democrito

Se

Se la gallina non vuol covare, come possiamo haver molti polli

Quel giorno, che tu potrai l'uova sotto la gallina, in quel medesimo togli sterco di galline, e questo pista, e setaccia poi, e dopo ponilo in un vase ventruto, & accomodavi poi intorno penne di gallina. Poi accomodavi l'uova dritte, che la parte acuta stia sovra, e dopo ponivi sopra del fimo, finche tutte intorno coperte siano, e dopo che havrai fatto star due, o tre giorni, così l'uove toccarle, poi per ogni giorno rivoltale con diligenza, che non si tocchino, nè si urtino tra loro, accioche da tutte le parti egualmente venghino riscaldate, dopo venti giorni, quando cominciano ad aprirsi quelle uova, che ponesti sotto la gallina, troverai quelle, che ponesti in quel vase, rotte intorno, e per questa cagione si nota quel giorno, che si pongono, accioche si sappi il giorno, che vi si posero, al vigesimo giorno torrai la scorza, e poni i polli in un cofino, nudrendogli delicatissimamente. Trovagli una gallina, la quale habbia cura di allevargli. Ma questo fatto da me con molta diligenza, non riuscì bene, nè mi posso imaginare, come possa riuscire. Ma quello, che habbiamo fatto noi, e visto far dagli altri, l'insegnaremo minutissimamente, che con poca fatica, e senza la chiochia ciascuno

L'uova col forno si possono aprire

Faccisi un vase di legno simile ad un barrile, rotondo, di cui il diametro sia tanto lungo, quanto il braccio, che vi si hà da por dentro, accioche possa accomodare, e rivoltar l'uova di dentro, e sia di altezza di quattro piedi. Questo divideremo di dentro con tre solari in quattro parti; Sia il primo alto un piede, e mezzo, il secondo poco più di un piede, il terzo di un piede, il quarto sia più basso di tutti. Habbi ogni cameretta la sua portella, per la quale si possa ponere dentro il braccio, con le sue porte, che si possano commodamente chiudere, & aprire. Il primo, e secondo solaro sia fatto di tavolette sottili, ovvero di vimini, il terzo sia di rame fatto à volta, l'ultimo solo di legno. Il primo, e secondo solaro habbino nel centro un buco di diametro di tre diti, per lo quale passi un canale di rame, e di ferro stagnato, questo avanzi sopra il secondo solaro per mezzo piede, e così ancora dalla parte inferiore: ma sotto sia di bocca un poco larga à modo di piramide, ovvero d'imbottatojo, accioche accomodatamente possa ricevere il caldo, e la fiamma di una lucerna, che vi si porrà. Nel secondo solaro il canale verso la cima sia bufato, che di là effalando il calore, il luogo sia favorito del calore tiepido, e l'uova dalla parte di sopra si riscaldino, come sogliono far le galline: sopra questi solari si ponga segatura di legno, la qual mi pare assai acconcia l'opra, e sia la segatura alli lati del vaso un poco alta, nel mezzo bassa, e nel mezzo dove passa il canale la più bassa di tutti, accioche l'uova che stanno accomodate sopra quella, ricevono il calore egualmente che vien dalla cana.

canale, nel terzo solaro; ove finisce il canale, sia la segatura vicino à i lati bassa, ma vicino al canale alta, sopra la segatura vi ponemo una tela di lino fortile, accioche quando sia macchiato si possa lavare, & i polli usciti fuori della scorza possino caminar sopra quella, sopra ogni solaro si potranno accomodare cento uova, ò più, ò meno, la parte grossa di sotto, la cima di sopra le mura del barilotto, che avanza sopra l'uova dentro le camerette, e le parti di sopra del solaro, siano foderate di pelle di pecora, accioche con la sua morbidezza possa ritenere quel caldo. Nella parte di sotto si accomodi una lucerna accesa sotto l'imbottatojo, nel principio con duo licigni, nel fine con tre, e ciò nel tempo dell'estate, ma nel principio dell'inverno con tre, e nella fine con quattro, ovvero cinque. Ferisca il lume nel mezzo dell'imbottatojo, accioche il calor salisca sù, e riscaldi egualmente le camerette. Il luogo dove starà questo vase sia solitario, e tiepido. Nella parte di sotto dove stà la lucerna accesa, non vi bisogna por uova altrimenti, perche non have caldo bastante à farle aprire, ma quando i polli subito, che escono fuori della scorza sono ancora bagnati, si pongano in questa cameretta, accioche con quel tiepido caldo del luogo si asciughino, avvertendovi due, e tre volte il giorno se il calore non sia ò troppo debole, ò troppo gagliardo. Il che così conosceremo. Torremo uno uovo di quelli, e lo ponremo sovra l'occhio ne faremo l'esperienza, perche essendo tanto caldo, che non lo possiamo soffrire, e soverchio, se appena lo sentiamo, è debole, perche s'è troppo caldo le cuoce, se poco, s'è sconciar l'uova, e però aggiungendo caldo con la lucerna, e mancando, gli daremo quel caldo, che basta. Dopo il quarto giorno, che havrai poste l'uova, cavale dalla cameretta, e senza andarle molto movendo, le porrai fra l'occhio, e lo splendore del Sole, ovvero della candela mirando se l'uovo haurà appreso, ò pur sia vano, perche se vi vedrai dentro come sanguinoso, & alcune fibrette, sarà fecondo, ma se sarà come chiaro, come infecondo, lo butterai via, & in luogo del cattivo, vi porrai uno buono. Le feconde bisogna che ogni giorno si rivoltino al lume sottosopra, come suol far la gallina. Nè è da dubitare, che movendosi si corrompono, se saranno mosse commodamente. Dopo il decimonono, ò vigesimo giorno, se sarà di estate, ò vigesimoquinto se sarà d'inverno, ò vigesimo ottavo torrai l'uovo in mano, e ponile incontro al Sole, e dove vedrai rivoltato il becco del polcino, ivi rompi la crosta, e vi farai un buco, e per quello caverai fuori la testa del polcino, poi riponi al suo luogo, che da se stesso se ne uscirà fuori, & uscito tutto fuori, lo porrai nella cameretta di sotto, come dicemmo. la lucerna stia alquanto più alta dal solaro, che i polcini allettati dallo splendore della lucerna, feriscano quello con i beccchi, e si bruscino. E siccome habbiamo insegnato, oprarai con diligenza di trecento uova, appena ne perderai dieci, ò venti, e perche vengono fuori

ri, e quello spremuto di nuovo si congeli, finche sarà finito, poi lo ponete in un piatto di creta netto con acqua di fongi, buttando via le sporchezze, che rimarranno, mescola nello medesimo piatto, & impasta, mentre l'havrai lavato, e chiaro, lascialo allo scoperto per tre giorni, e diverrà duro come un mattone. Ci è un'altra

Congelatione dell'argento vivo con le balle di rame.

In questo modo. Faccionsi due mezze sfere di rame, che si serrano bene insieme, che non respirino, e ponivi dentro argento vivo con egual peso di arsenico cristallino, e tartaro ben mescolati insieme, e crivellati, e di fuori si lutino le commisure, che non respirino, poi fa seccare, e la copirai di carboni per sei ore, all'ultimo diventi tutta di fuoco, poi leva, & apri, e troverai che tutto è congelato nello concavo del vaso: battendo da fuori le balle con un martello, caderà giù, liquefallo, e buttalo in canale, e si darà un bellissimo color d'argento, anzi si conoscerà con difficoltà dal buono, se ti piacerà mescolarlo col rame, mescolando con tre parti di rame, e senza argento havrai un bellissimo bianco dolce, e che stia à martello. Fatti

Altro modo.

Di argento, di arsenico rosso, e di ottone, si faci un vaso in forma di beccchiero, che col coverchio possa ben coprirsi, che non respiri, riempilo di argento vivo, e le giunture si lutino con un luto fermo, come bianco di ovo, resina di pino, come si suole, poi si appenda in mezzo una pignata piena di olio di lino, e lascia così bugliare per mezzo giorno, levalo, e levato ponilo in un cuojo, e spremilo poi con un panno, e se vi resterà qualche parte, che non sia congelato, fa di nuovo, e ponilo di nuovo à congelare. Se il vase congelasse tardamente quando vedrai, che mancherà di forza, riponcelo di ottone, di arsenico, e di argento, perche dal peso non si può conoscere, servitene. Ma certo è cosa bella, che l'argento vivo tira à sé l'argento dalla balla, & egli va in suo luogo. Hor insegnaremo cosa, che forse potrà alcuna volta servire,

Come si cava l'acqua dall'argento vivo

Faccisi un vase di creta duro al fuoco, di quella creta che si fanno i crucioli, ma sia lungo sei piedi, di un piede di diametro, da dentro vitriato tutto, lasciando solo sotto un piede vacuo di sodezza un dito, nella sommità stretto, già più largo, vicino al collo habbi un buco della capacità di un dito, che habbi di fuori un canaletto, per lo quale attamente possa dentro porvisi l'argento vivo. Nella sommità di sopra vi si accomodi un cappello di vetro col suo canale, e si luti con luto sapientie, e poi vi si attacchi sopra una pezza di lino, che non respiri. Appresso bisogna far un fornello à posta, al sommo sia di tanta capacità, che capisca il fondo del vase, largo, e profondo un piede. La craticola che sostiene il fuoco sia fatta con questo artificio, che bisognando da un lato si possa tirare, che il fuoco cada da basso. Hor accomodisi sopra il fuoco il vase vacuo, & accendasi il fuoco à poco à poco, poi all'ultimo il fondo si faci di fuoco, e come lo vedrai tutto bene infocato; il che lo potremo conoscere di sopra mirando per il cappello di vetro, e veggendolo tutto rovente per quel buco cò quella orecchiera.

ta buttavi dentro dieci, o quindici libre di argento vivo, e subito ottura con creta, e levifi appresso la graticola, che tutto il fuoco cadi nella parte di sotto del fornello, e con l'acqua l'estingua; all' hora si udia per il canale del cappello stillare l'acqua dell'argento vivo nel recipiente, della quantità di una oncia leva il vase dal fuoco, leva l'argento vivo dal vase, e fa di nuovo come hai fatto, che sempre ne uscirà una oncia di acqua, te ne potrai servire per l'opre di alchimia. Io ne hò fatto esperienza alli belletti delle donne, & è la miglior cosa che habbi vista. Questo artificio è stato trovato per annettar, e purgar l'argento vivo. Hor non lasceremo di dire un' altro artificio non men maraviglioso, che gioconda à vedere

Che l'argento vivo cresca in arbore

Solvafi l'argento in acqua forte, e soluto si ponghi al fuoco per solversi in aria, e sotto resti come una falsa, all' hor destillerai l'acqua di fonte tre, o quattro volte, e ponilo dentro quella falsa, sbattendola fortemente, poi lascia riposare un poco, & in un' altro vase riponi quell'acqua chiarissima, nella quale farà l'argento, in questa acqua potrai una libra di argento vivo, che stieno in una carrafa di vetro chiaro, così l'argento vivo tirerà à se quello argento, & in spatio di un giorno pullulerà un' arbore bellissima, in forma di capelli, e come fusse composta di sottilissime areste, e riempirà tutto il vase, che non potrà occhio veder cosa più bella. Il medemo avvien con l'oro, e l'acqua regia.

Dell' argento. Cap. VI.

Pareremo dell'argento, come possiamo tinger quello, che con un chiaro splendore possa imitar l'oro, e poi come si possa convertir in oro vero. E primo

Tinger l'argento in oro

Bruscia il ramo, bruciato con l'antimonio, eliquefatto con lametà dell'argento, e darà un perfettissimo color d'oro, e se lo mescolerai con l'oro, diverrà assai migliore. Il rame così lo bruciamo, da niuno ch'io sappia fin qui scritto, e lo farai in questo modo. Fondi l'oro in un cruciuolo con parti eguali di antimonio, e così insieme liquefatti aggiogevi altrettanto di antimonio, e buttalo sopra una pietra marmorea, e lascialo raffreddare nella sua superficie, accioche si riduca in laminette più acconciatamente. Poi caverai due mattoni, che dentro vi stiano commodamente quelle lamine, & havendole poste, chiudi con l'altro, e lega con ferri, e luta bene, e come saranno ben secchi, ponilo nella fornace de' vetrai, e lascialo per una settimana, che si bruggino ben bene, togliele poi, e te ne servirai.

Tinger l'argento in oro

Così può farsi. Primo apparecchiarai un ranno forte. Poni la calce in una pignata, il cui fondo sia busato spessamente, sopra vi porrai, o lino, over una regola, poi poni la polvere, & infondi acqua calda, e che scorra per quei stretti busi in quel piatto di sotto netto, e così farai alcune volte, accioche diventi assai gagliardo.

In

In questa porrai antimonio pisto così sottilmente, che voli per aria; poi fa bullire lungamente a foco lento, che come comincerà a riscaldarsi, l'acqua comincerà a parer sanguigna, all' hora la stillerai per feltro, e nella polvere, che resta ponivi ranno di nuovo, e fa riscaldare al fuoco tante volte, finche l'acqua non uscirà più rossa, questo ranno così colorito poni a sfumare al fuoco, finche tutta l'acqua si risolva in vapore, e la polvere che rimane imbevi con olio di tartaro, e dissecca poi; e dissoluto con egual parte di oro, e di argento fa laminette, le quali in un crucciuolo farai strato sopra strato, e cuopri di carboni, facendo tanto questa operatione, mentre vedrai l'argento con grandissima prerogativa essersi all'oro assomigliato. Potremo

Fare il medesimo in altro modo.

Se quella congelation di argento vivo, la quale havemo insegnata con la celata, la mescolerai con la terza parte d'argento, ritroverai l'argento colorito di color d'oro, lo mescolerai con egual parte di oro, e lo porrai in una pignatta, ponendovi aceto fortissimo, e fa buglir per sei hore, e così farà più colorita; questo lo porrai nell'estremo essame dell'oro, cioè di sal commune, e polvere di mattoni, aggiungendovi vitriolo, e così havrai l'oro purgato. Potremo

Cavar l'oro dall'argento.

Nè tanto poco, che rifacendo la spesa, non avanzi qualche cosa. Questo è il modo di farlo, la limatura di ferro sottile tanto tempo stia infocata in un crucciuolo, finche si scioglia, dopo vi porrai borace, della quale si servono gli orefici, & arsenico rosso, buttandolo a poco a poco, e dopo sparso, buttandovi egual parte di argento si affini esquisitamente in copella, così ripurgato del tutto, ponilo nell'acqua forte da partir oro, e vedrai l'oro cader nella parte di sotto, ricoglilo, nè di molti hò trovato cosa più vera lucrosa, e fastidiosa, non risparmiar fatica, & opera bene, che non perderai l'olio, e'l tempo; ovvero farai così. La sottil limatura di ferro stia un giorno a molle in acqua di mare, poi dissecca, & in un crucciuolo tanto tempo stia infocata, finche si liquefaccia, e poi buttandovi egual parte di argento fino, e la metà di rame butta in canale, poi copellate benissimo, che cacciatone il ferro, e le sue bruttezze, ponilo nell'acqua forte da partire, & aduna quello, che cade nel fondo, e sarà eccellentissimo oro. Sarà forse cosa di guadagno

Fisare il cinabrio

A chi piacerà. Così deve farsi. Rotto il cinabrio in pezzetti della grandezza di dadi, poni in vase di vetro della capacità delle polveri, con tre volte tanto di argento, o più, limato facendone strato sopra strato, poi luta, e lascia seccare, ovvero poni al Sole, che secchi più tosto, poi cuopri di cenere, e cuoci al fuoco tanto rentamete, finche rompendone un pezzetto divenghi livido come piombo, e non ritrovandolo così, fa la medesima operatione, mentre così lo vedrai, poi copellato col doppio di piombo, e così copellato posto a tutti gli esami, resterà ostinatamente di maggior peso, e virtù, e di quanto più leggier fuoco ti servirai, tanto ti riuscirà l'opera più felice. Così poi tentaremo di animar l'argento, che resta disanimato, bulliremo il solimato in aceto distillato, e poi vi mescolerai argento vi-

vò, e posto in una storta, e riscaldato bene fa che passi l'argento vivo nel recipiente, e scrba. Et oprando bene vedrai che poco ne perderai del peso. Altri lo fanno col regolo dell'antimonio. Altrimente tu lo farai con maggior prestezza, e guadagno. Romperai il cinabrio à pezzi quanto un dado, e le porrai in un sacchetto lungo, e ponilo in una pignata egualmente distante da' suoi lati, poi vi porrai dentro ranno fortissimo di alume, del doppio di tartaro, con quattro volte più di calce viva, e con egual parte di cenere di quercia, fatto al modo solito, ovvero di altra sorte, fa bollir per un giorno, levalo, e poi fallo bollir con olio, con la medesima operatione, e lascialo così per un giorno, & una notte, e tolto dall'olio quei pezzetti di cinabrio, bagnale nel chiaro d'ovo sbattuto, e rivolgigli poi in tre volte tanto di limatura di argento, poi accomodali in un fondo di vaso acconcio circondato intorno di creta, come habbiam detto, e dagli fuoco per tre giorni, e nell'ultimo cresci tanto, che si liquefaci quasi, levalo, e purgalo dalle feccie con la copella, e riducilo in puro argento. Sarà anchora bellissimo à vedere

Dal cinabrio fiso cavar fuori una barba di argento.

L'accomoderai nel medesimo vase, dandoli solo fuoco da sotto lentamente, e l'argento ancor spiritoso, e che non habbi ancora esperimentato il piombo; così lo vedrai cresciuto come una selva di capelli dritti, che sarà più bella à vedere.

Dell' operationi necessarie all'arte.

Cap. VII.

MI par convenevole di porre alcune operationi, che sono assai necessarie alle nostre operationi, le quali non sapute, non facilmente ti riusciranno questi secreti, noi acciocche non s'habbino à cercar altrove, l'havemo poste qui. E primo

Cavar lo spirito allo stagno.

Si pone in una pignata la limatura dello stagno cò egual peso di sal nitro, à cui di sopra vi accomoderai sette, ovvero molte pignate busate di sotto, poi chiudi i spiragli con luto, che siano ben fortificati, sopra si accomoderà un vase rivolto col canale aperto, e l' recipiente, poi dà fuoco, e come sarà insuocato quello di sotto udirai il rumore, lo spirito volerà in fumo, e nelle volte delle pignate che nel fondo del vase di vetro si troverà intonicoato. Se le pignate saranno di terra farai un buso da un lato, perche così vi butterai più commodamente le polveri, e potrai otturare. Così ancora

Dall'antimonio

Lo potremo estrarre. Torrai l'antimonio, e lo pesterai sottilmente, poi porremo una pignata nuova al fuoco, che tutta si facci rovente, & in essa vi butterai l'antimonio, il doppio di tartaro, e quattro volte di salnitro, ogni cosa trito sottilmente, e ve lo butterete à poco à poco, e quando alza il fumo per volar fuori chiudi col coperchio, che non scappi via, alza poi il coperchio, e butta l'altro fin tanto, che tutto lo antimonio sarà finito, poi fa stare al fuoco per qualche tempo, e

tol-

toltolo lascia raffreddare, e leva le fecci, che vanno di sopra, e nel fondo ritroverai quello, che gli alchimisti chiamano regolo, che hà sembianza di piombo, e facilmente si trasmuta in piombo. Hor insegnaremo come possiamo la più nobil parte del metallo

Tirar in pelle.

Come dicono gl'idioti Alchimisti, perche si stimano che le parti del metallo, che stanno disperse per tutta la massa, con alcune polveri poterle tirare alla faccia, e che dentro nel centro si ritirino le parti più vili, ma son molto lontani dalla verità, perche le polveri, che rodono sopra la superficie della massa il metallo più debole, lascia nella superficie le parti più dense à lasciarsi rodere, e se pur tirasse alla superficie qualche cosa, tira l'argento vivo, ma questo à me non piace, perche le cose ch'entrano à far l'effetto son tutte corrosive, e restano le più dure, le quali poliscono, & imbianchiscono, e sono stati ingannati, dalle medaglie antiche, che da dentro sono falsificate col rame, e di fuori sono di perfetto argento, e sono dal principio prima, che si coniassero, saldate, poi martellate, e poi coniate, ma far quello con artificio di polvere è cosa totalmente impossibile. Quelle cose, che spoliscono sono queste, sal commune, alume, vitriolo, solfo vivo, tartaro, e per l'oro solo se ci pone verderame, e sale ammoniacco. Quando si vuol far l'operatione, parte di questi si riducono in polvere, e le pongono col metallo in alcun vasc, lutato intorno di luto sapientia, e poi ben coperto, con un solo picciolo spiraglio, lo accommodano à fuoco lento, e lasciano abbrusciare, & accioche il metallo non venghi à fonderi, non far vento col mantice, quando le polveri sono brusciate, il che si conosce dal fumo, aprono il coperchio, e mirano. Poi s'infoca il metallo, & infocato s'immerge in queste polveri, over l'accomodano con l'aceto, finche divenghi come salsa, e poi intonicato fuori il metallo lo circondano con fascie di tela, lo pongono in un pignatino à buglir nell'aceto, e tolto lo buttano nell'urina, e pur hanno buglire nel sale, & aceto, finche veramente non vi si veggono più macchie, e se ne portino via tutte le sporchezze, e se l'opra non verrà bianchissima, non ti rincetisca oprar di nuovo la medesima operatione, finche verrà perfetta, over procederai così ordinatamente. Lascia buglire in un pignatino con sale, alume, e tartaro con acqua, e come tutta la superficie è divenuta bianchissima, lascia star così un poco, poi farai buglire per tre hore con solfo, sal nitro, e sale eguali parti, che stia attaccato nel mezzo, ne tocchi i lati del vase, levato via, e fregherai con l'arena, finche il veleno del solfore sia sparito, poi bogli di nuovo come pria, e così diverrà bianco, che si difenderà dal fuoco, e sarà bianco di fuoco, nè sarà conosciuto per falso, se oprarai bene, ci troverai utilità, e te ne rallegrarai; se non, ti servirà per tua rovina.

*In che modo un metallo si possa far più grave.
Cap. VIII.*

S Pessò appresso gli Alchimisti, e quelli, che si diletano di queste sottigliezze, se v'è investigando come si possa fare, che l'argento cresca à peso dell'oro, & ogni metallo avanzi il suo debito peso, e questo si può far senza offesa della scultura, & ornamento di vasi che cresca l'oro, e l'argento, e che marchi ancora senza fondere i vasi, ò sconiargli. Hor che habbiam tolto impresa far con agevolezza, qui quello, che gli altri fanno con fatiche, e con spese, eccovi qui il modo di farlo,

Che il peso d'un vase d'oro cresca

Senza impedimento della sua manifattura, se forse il peso non par che corrisponda alla grandezza. Stropicciarai l'argento vivo sopra l'oro con le dita, e con le mani, fin tanto che se imbeva, e ristora il peso ricercato, attaccandosi alla superficie, dopo apparecchiarai un ranno assai gagliardo di solfo, e di calce viva, e poni lo in vase di larga bocca col vase d'oro, e riscaldando di sotto con legghier fuoco, fa bullir tanto senza mancar mai, mentre ti accorgerai, che haverà ricevuto il vero colore, togliilo dal fuoco, e l'havrai, ovvero cava l'olio da rossi d'ovo, e dal litargio d'oro con gran fuoco, & in quello estingui il tuo oro. Così ne havrai

Un altro eccellente.

Farai l'argento in polvere, ò con acqua forte, ò dalla calce, si lava poi la calce con l'acqua, per torne il sale, & il vaso d'oro, ò la lamina bagnalo con acqua, ò con sputo, che nella superficie di fuori s'attacchi la ricercata quantità, ma non ne potrai nelle estremità, perche facilmente fregandolo alla pietra del paragone, si scuopre la falsità. Dopo tritisi la terza parte del sale in polvere sottilissimo, & altrettanto di mattone, di vitriolo rubificato due parti; poi togli un mattone, & in quello cava un luogo quanto sarà il vase, e nel fondo appiana alumè di piuma, e poi fa strato sopra strato con la tua opera, finche havrai ripieno quel vacuo, poi copri con un'altro mattone, e lega con fil di ferro, & increta bene intorno le commissure, lascia seccare, e lascialo per sei hore in forno di riverbero, e come sarà raffreddato, apri, e vedrai l'Oro fatto di color di argento, e di maggior peso, senza danno della scultura. Per far che ricuperi il color di prima, fa così. Togli quattro parti di verderame, tre di sal ammoniaco, meza di salnitro, altrettanto di mattoni, la quarta parte di alumè, queste mescola con l'acqua, e bagna il vase, e poni sopra con le forbici di ferro i carboni, che s'infochi, e toltolo sommergilo nell'urina, e così ricuperarà il colore. Se risplenderà troppo, e vuoi che splenda più debolmente, ci è questo rimedio, che bagnato nell'urina lo lascerai raffreddare in una lamina infuocata; ma il vitriolo così lo rubificherai. Cuocasi in un vaso coperto di carboni, finche si muti in un color assai rubicondo, togliilo, e serbalo, nè servitene in uso cattivo. Potremo ancora con limatura di rame

Far l'effetto in altro modo.

E servirà in vece di argento, e riceverà molto peso; ovvero altrimenti liquefaccisì il doppio

doppio di rame con l'argento, dopo si riduca in lamine sottili, e picciole, poi appa-
parchia polvere di fecce di acqua forte, cioè di quella fatta di salnitro, e di vi-
triolo, e dopo fa strato sopra strato in un crucciolo una lamina, polvere, e poi vi
si accomodi l'oro da accrescersi, e riempirai poi il vase al contrario ordine, all'ul-
timo luta bene la bocca, e ponilo al fuoco lento per mezzo giorno, leva, e fa sem-
pre il medesimo, finche giungerà al peso desiderato. Già habbiamo parlato dell'
accrescere del peso che non riceva offesa la forma, o la scoltura del vaso; hor
avanza come possiamo, e senza offesa della scoltura, e forma del vaso

Alcanzar l'argento, e l'oro.

Alcuni lo fanno con acqua forte, ma si conosce, che l'opra resta scabra, e ruvida,
con alcuni sobetti, e monticelli; ma così farai, spargi l'opra di polvere di solfo, o
poi dà fuoco con una candela intorno intorno, all'ultimo poni sotto la candela,
che à poco à poco si consumerà, poi dà col martello dalla parte contraria, e cade-
rà la superficie di quella quantità, che ti piacerà, secondo userai il solfo. Faremo
ancora di un'altro modo, poni pezzi di cinabrio fra gli vasi di oro, poi dà fuoco,
che dopo il tempo resterà l'oro senza peso, e l'oro sarà nel cinabrio, cupella, &
havrai il tuo oro. Hor insegneremo

Da vasi d'argento come si separi l'oro.

Spesso accade, che gli orifici dissolvano i vasi già fatti, e li guastano, e di quelli
per farne gli altri di nuovo, e non sapendo come possan torre quell'oro da quel
vase con poca fatica lo liquefanno, facendo poco conto di quello. Per separar
quello usaremo questo artificio. Togliasi sale ammoniacco, la metà di solfo, si pisti-
no sottilmente, e quella parte indorata del vase si unga di olio, poi spargi pol-
vere di solfo sovra quello, e togliendo quel vase con una forbice di ferro, pongasi
sopra al fuoco, e come sarà ben riscaldato si batte con un ferro, e caderà la polve-
re dell'oro nel vase di sotto, e resterà il vase senza offesa. Fassi e di

Altro modo

Con l'argento vivo. Infondasi l'argento vivo in un vase di creta di larga bocca,
e si riscaldi al fuoco tanto, che il dito ponendolo basti à soffrir quel caldo, porrai
in quello il vase di argento indorato, e quando l'argento vivo sarà accostato all'
oro, toltolo pongasi nel piatto, nel quale sia l'oro freddo con l'argento vivo, che
cadde, così facendo il medesimo, mentre non apparirà più oro nel vase. Poi pon-
gasi quell'oro caduto nel piatto in una tela di lino, e spremasi benissimo con le
mani, e ricevasi l'argento vivo, che cadde in un'altro vase, e l'oro rimarrà nella
tela, ricoglilo, e ponilo in un carbone cavo, finche si liquefacci, e se ne facci una
massa, e lo cuocerai in un vase di creta con un poco di antimonio, e quello poi
poni in un'altro vase, che l'oro rimanga nel fondo, e l'antimonio resti nel luogo
di sopra. Ma se vuoi

Separar l'oro da un vase di rame indorato.

Bagna quel vase di acqua fredda, si pone al fuoco, & infuocato si smorza nell'ac-
qua fredda, e poi l'oro se ne scava con una scoppettina fatta de' fili di ferro.

*Per spartir i metalli senz' acqua forte.**Cap. IX.*

PARE, che separar l'argento, e l'oro dall'acque forti per il sale non si fa senza fatica, tempo, e spesa, mi pare dimostrar un modo come si possa separar dall'argento l'oro, e rame, e separar l'argento dal rame, ma con alcune facilissime separationi con poco tempo, con salvar il rame; e primo dimostreremo

Separar l'oro dall'argento

Pongasi in vafe di creta forte al fuoco la massa dell'oro mescolato con l'argento, e con altrettanto peso di antimonio in questo modo come la predetta massa posta in vafe al fuoco sarà liquefatta, e per la violèza del fuoco girerà intorno, aggiogavisi alquãto di antimonio, e fra poco si volgerà subito intorno, che come l'havrai visto, buttavi il restante antimonio, e cuopri il vafe col coperchio, lascia cuocer la mistra in tanto tempo, quanto alcun dicesse un Pater noster, poi togli il vafe con le forbici, e buttalo in un'altro vafe di ferro fatto à guisa di piramide caldo, il volgo lo chiama cruciuolo, e che nel fondo vi sia sevo di castrato, sbattendolo leggermente, che la parte più grave dell'oro separata vada verso il fondo; raffreddato che sarà il vafe, si batte, e resterà nel fondo la parte dell'oro, e di sopra quella dell'argento, e se non sarà ben partita, non ti rincresca cominciar di nuovo, ma con minor parte dell'antimonio. Purgarsi l'oro, e cuocasi l'antimonio, e sempre resterà nel fondo un pezzetto d'oro, e le feccie che restano, coppella nel medesimo modo, e così havrai l'argento, e vedrai, che non haurai nulla perduto di peso, perche l'uno, e l'altro sono corpi perfetti, ma se ne perde alquanto di quello argento. Se tu vuoi perder meno di argento, farai in questo modo. A due libre di antimonio, e mezza, ci si aggiungono due libre di feccie di vino, e cuocasi insieme in un vafe di creta, e la massa resterà nel fondo, la qual cuocasi in vafe di cenere, all'ultimo pezzetti di piombo, si aggiungano, e si coppella, nella quale consumati dalla violenza del fuoco le cose restanti, solo l'argento sopravvanzerà, ma se non cuocerai l'antimonio con le feccie del vino, come habbiamo detto, quella parte di argento andrà via, e la coppella tirerà à se l'argento. Fassi il medesimo

d'altro modo

Piglia tre oncie di solfo, pista, e mescola con una di olio commune, e ponilo in tegame di creta vitriata sopra al fuoco, primo lento, poi v'è crescendo, finche si fonde, e parrà che avanzi sopra il vafe, leva dal fuoco, e lascia raffreddare, poi buttalo in aceto forte, così l'olio verrà sopra la superficie, & il solfore andrà sotto, butta l'aceto, e poni à buglir il solfo in aceto forte, e così vedrai l'aceto colorirsi, per fello lo colerai in un vetro, ovvero in vafe vitreato, al quale di nuovo aggiungi solfo, e di nuovo bugli, e di nuovo colerai il ranno nel vafe, facendo sempre il medesimo, finche il ranno uscirà torbido, ovvero di color nero: fa che il

ranno

DELLA MAGIA NATVRALE

D I

GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quinto.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Tratta della trasmutatione de' metalli, ovvero
dell'Alchimia.

P R O E M I O.



*G*li mi vedo avvicinato à quegli esperimenti, (mentre seguitiamo l'ordine cominciato) che il volgo chiama d'Alchimia, d'intorno à quali non solo versa la maggior parte de' mortali, ma della sua inestinguibil sete l'intero mondo ne sfavilla di desiderio: onde veniamo sforzati à narrarvi di quelli, perche non per vana speranza di guadagno, ma per speculare gli altissimi secreti della natura, ce ne siamo dilettati, onde dell'allettamento del guadagno, e dall'essa del piacere si danno à questo esercizio huomini rozzi, & ignoranti: che non senza gran vergogna del nostro secolo si maneggiano da simile gente: onde chi si diletta di questa, credo sono odiosi, & abborriti, perche mentre si sforzano di preparar questo oro filosofico, come che non fanno i principij di questa arte, havendo speso tutte le robbe loro, vanno in rovina, e restano ingannati dalla vana speranza del far oro. Sicche ben disse Demetrio Falereo, quello, che doveano trovare non trovorno, e persero quelle, che havean di certo, e quella metamorfosi, che speravano veder ne' metalli, l'esperimentarono in loro stessi, all' hora (poiche non hanno altra speranza) con inganni, e bugie s'ingegnano ingannar altri, & farli compagni nella loro miseria. Et il desiderio del guadagno, e dell'arte così hanno accrescinto il numero de' libri, che par non altri vadino à torno, onde giustamente per ordine di Diocletiano fu comandato che fossero tutti abbrugiati, e rivolti in cenere. Onde quello, ch'iva per se buono l'han rivoltato in cattivo, come spesso veggiamo avvenire alle cose più degne. E veramente lo studio non è da disprezzarsi, ma da ricercarsi, e desiderarsi molto.

B b

e prin-

e principalmente da coloro, che attendono a' studij di Filosofia, e vanno investigando i segreti della natura, perche si ritrovano molte cose degne di maraviglia, e che sono necessarissime all'humano uso, mentre si veggono molte trasmutazioni, & effetti, li quali haverli visto sono di non poco contento, poiche aprono le porte à cose più alte, e più nobili, le quali haverle trattate, & investigate non si sono vergognati molti Filosofi di grandissima autorità. Noi qui non promettiamo i monti d'oro, nè forse quella famosa pietra de Filosofi, così vanitata per molti secoli, e forse ritrovata da alcuno, nè quell'oro portabile, che preserva gli huomini dalla morte, perche in questo mondo alterabile, e corruttibile, ogni cosa è sottoposta alla morte, e prometter queste cose sarebbe d'un temerario, e non sano giudicio. Ma quello, di che vogliamo trattare, sarà solo, che habbiam visto, e fatto con le nostre mani, prego i Lettori si servino à buon fine, ne incolpino noi della loro pazzia, & ignoranza.

Dello stagno, e come possiamo farlo passare in un metallo più nobile. Cap. I.

LO stagno è emulo dell'argento, e sono assai simili di colore, e di parentado, hà questa proprietà dalla natura, che la sua bianchezza imbianchisce gli altri corpi, ma li rompe, e fa frangibili, eccetto il piombo, e chi le sà mescolare insieme con alcun'artificio non sà basso secreto. Dunque secondo le forze nostre ci sforzeremo con quello imitar l'argento, il che avverrà agevolmente se le torremo alcuni mancamenti, e l'estirparemo intrinsecamente; cioè lo stridore, la sordità, la lividezza, e la mollezza, perche non prima s'infoca, che si liquefa, ma accostandosi al fuoco, subito divien liquido: queste infermità le danno, e non sono nella sua intrinseca natura, onde come cose estranee, nè lo possiamo spogliare. E primo insegneremo

Torre allo stagno lo stridore, e la mollezza

Reducilo in calce, come insegneremo, poi lo riduci in corpo, e se ciò non avviene, alla prima, o seconda, fa l'opratiione la terza volta fin tanto che non striderà più, e poi diverrà così duro, che s'infoccherà prima, che si liquefacci, così potremo indurare tutti i corpi molli, che ricevano l'ignitione; ma più manifestamente nello stagno, che negli altri metalli. Potremo ancor torli lo stridore se liquefatto s'estinguerà sette volte in urina di figliuolo, & altrettante in olio di nocciole, & in questo lo conoscerai che perde lo stridore. Il modo di cavar il detto olio, già l'habbiamo insegnato. Ma come passi in argento lo diremo. E prima in questo modo.

Ridurre lo stagno in polvere

Noi insegneremo. Liquefacci lo stagno nel fuoco, e liquefatto buttalo in un mortajo, e quando vedrai, che è vicino a congelarsi, rivolgi intorno presto presto col pistone di legno, e resterà congelato in polvere sottilissimo; setaccia con un setaccio sottilissimo, e quello che avanza, che non è ben polverizzato, ritorna a fondere, e poni in mortajo, e fa l'opra di nuovo. Hor ci sforzaremos

Mutar

Mutar lo stagno in argento.

Ponilo in un tegame di creta, che resista al fuoco, che à poco à poco riscaldandosi s'infochi, ma bisogna poi con una cucchiara di ferro rivoltarlo perpetuamente, senza mancar mai, finche tutto s'infochi, e non si liquefacci, il che se avverrà, che per mancamento di rivoltare si venisse à ridurre in corpo, fa di nuovo la medesima operatione, e questo tante volte, finche per sei hore stia al foco infocato senza liquefarsi; ma se per violenza di fuoco si riducesse in corpo parte, e parte ne restasse in polvere, quel ridotto in corpo, liquefallo di nuovo, e fa di nuovo l'opra del medesimo vase; Poi lo porrai nella fornace de' vetrari, ò nel forno di riverbero, e per tre, ò quattro giorni stij alla violenza del fuoco infocato sempre, finche divenga bianchissimo come neve, perche quanto più perfettamente sarà ridotto in calce, havrai meglio operato. Poi lo porrai in un vase con aceto distillato, che avanzi tre dita di sopra, e buglia tanto, finche si colorisca l'aceto, e divenghi più corpulento, lascia riposare, e come havrà fatto residenza, cola l'aceto, e ponivi del nuovo, e poni sopra le ceneri, e fa così tanto, finche tutto passi con l'aceto, e non potendo passar in aceto, ritornalo al fuoco di riverbero, che si riduca in calce più perfettamente, e si solva nell'aceto; poi lascia snatar l'aceto, e la polve che resta, ponila in vase di cenere, che si chiama la cupella, e ponendovi il piombo, la calce andrà sopra al piombo notando, che sia ricevuto dal piombo, ponivi ballottine di sapone, e calce, ò sal nitro, solfore, ò altra cosa più grassa, che quanto sarà ricevuto dal bagno, tutto passerà in argento. Ma cosa assai faticosa. Così ancora

Ridurre lo stagno in piombo.

Potrà agevolmente ciascuno, se lo ridurrà spesso in calce, e principalmente se nel ridurlo li darà fuoco convenevole, perche perderà lo stridore, & agevolmente si ridurrà in piombo.

Del piombo. Cap. II.

GLI Antichi, che trattano de' metalli, chiamano lo stagno piombo bianco, e'l piombo, stagno nero, simili metalli fra loro, e che han parentela, onde spesso si mutano fra loro. Dunque agevolmente potremo

Trasmutare il piombo in stagno.

Il che avviene con un semplice bagno, perche lavandosi spesso, che vada via quella parte terrestre. Si trasmuta in stagno, perche quell'argento vivo, che si riduceva in quella pura sostanza, e non secciosa, riman nel piombo, onde agevolmente, non porta quello stridore, e si trasmuta in stagno da Gebro, è ancor possibile.

Trasmutar l'antimonio in piombo.

Se cuocerai il regolo dell'antimonio, che chiamano gli Alchimisti, spesse volte, e l'abbrugiarai, lo trasmuterai in piombo, il che l'habbiamo visto anchora scritto da Dioscoride, dicendo se tu cuocerai l'antimonio un poco più, divien piombo, Ma

Far il piombo più grave.

B b 2

L'in-

L'insegna Galeno, che volendo provare, che il piombo era partecipe di sostanza aerea, adduce questo esperimento. Di tutte le cose che habbiamo conosciuto, solo il piombo cresce così di corpo, come di peso, nascondendosi nelle case sotterranee, dove sia aria torbida, sicche tutte quelle cose, che ivi si pongono, subito pigliano la muffa, così i legami delle statue di piombo, e quelli che si legano ancora i piedi, spesso s'è visto, che sono accresciuti, e molte essere così gonfie, che si è visto pender dalle pietre le goccioline, à guisa di cristallo. Questo metallo ha molto dell'argento vivo, che con l'esperienza con facile artificio si può vedere

Cavar l'argento vivo dal piombo.

Faccisi limatura sottilissima del piombo, & in due libre di questo polverizzato aggiungasi un'oncia di sal di tartaro, & altrettanto del sal comune, & un poco di antimonio. Pestinsi tutte queste cose insieme, e pestate, e setacciate, si pongano in una storta, ma lutata di fuori con luto sapientie, il vaso poi si ponga in forno di riverbero, evi si ponga sotto un gran recipiente, pieno infino al mezzo di acqua fresca, & otturate le giunture si dà fuoco pian piano, in due hore; si facci di fuoco poi, e per quattro hore di aseli fuoco di mantici, e vedrai l'argento vivo cader nel recipiente scacciato dalla forza del fuoco, e restando alle volte sublimato alle sponde del vaso, dandole alcune scosse pian piano con la mano al collo, lo vedrai cader nel recipiente: per ogni libra ne habbiamo quasi cavato un'oncia, o poco più, quando habbiamo usato più diligenza. Non ci è stato di poca maraviglia

Convertire il piombo in argento vivo

E di vederlo. Ma questa è cagione adesso, che tutto l'argento vivo, che si vende per le botteghe sia falsificato, così facilmente corre con quello. Liquefaccesi una libra di piombo in un crociuolo, sovra à questo giongì due volte tanto di argento vivo, ma caldo fatto in un'altro vase, che ponendolo così freddo è pericola, che salti fuori, e mescola insieme per un poco, e poi subito lo butta nell'acqua fredda, e non si congelerà più, perchè correrà tutto insieme. Questo ha di male, che stà livido di sopra, nè corre così volentieri comel'altro, ma lentamente, e si lascia un poco la coda dietro, ponilo in vaso di vetro; e riponilo, perchè quanto più starà, più si farà corrente.

Del rame, e delle sue trasmutazioni.

Cap. III.

Addurremo qui alcune esperienze del rame, le quali se ben sono di poca importanza pur le porremo, acciochè ogn'uno lasci quel che non vuole, e corra à quello, che li piace. Qui insegnaremo quei secreti, che coloriscono i metalli, lo falsificano, e lo ricuoprono, non per sempre, ma che si scuoprono à poco à poco, nè soffriscono gli essamini, de i veri metalli, nè da desiderarsi, nè da dispizzarsi, e perchè pochi sono quei libri, che non siano pieni di questi, e molti ne vadano scritti à mano à torno, noi ne scriveremo alcuni, che siano facili à fare, e siano belli à vedere,

dere, e col splendor del metallo; e la loro bellezza possono facilmente ingannare i maestri dell'arte, che à pena bastino conoscere se siano veri, ò falsi; si eliminò dunque come si vogliano. Ma bisogna che coloro, che l'hanno à fare, siano dell'arte, & ottimamente manuali, come dicono, e chi non sarà tale, almeno si consultino con questi tali, se non che farai nulla. Le cose che principalmente imbianchiscono il rame, sono l'arsenico, l'argento vivo, il solimato, li argirio detto da Greci, da noi spuma d'argento, la marchesita, tartaro, sale ammoniac, sal communé, e'l sal chiamato dagli Arabi sal alchali, & alume, se in alcuno di questi, ò di tutti insieme dissoluti in liquore, vi sia cinto il rame infocato nel fuoco, ò liquefatto estinto dentro, ò ridotto in sottili foglie sia posto nel crucciolo strato sopra strato, stiano per alquanto di tempo à cimentarsi nel fuoco, finche si fondino, ò quando il metallo è fuso, vi si butti dentro in pezzetti (ma non in polvere, perchè la violenza del fuoco, prima che tocchi il metallo l'abbruggia, e lo consuma) ne riceve sempre un maraviglioso imbianchimento, che parà un vero argento: Tu impari, acciochè dal tuo ingegno impetris di ritrovarne migliori, noi qui ponemo alcuni essempli, come possiamo.

Far il rame simile all'argento.

Perche con la pratica l'intelletto intende più facilmente la teorica, e però quello, che habbiamo descritto con parole, dimostriamolo con l'operatione. Infuochisi una pignata di fuoco circondata di carboni ardenti, e buttivisi dentro il piombo, e quando lo vedrai liquefatto, buttavi dentro la terza parte di argento polverizzato, ma à poco à poco, acciochè si bruci, è scorra in vece di olio per la sua superficie, e le parti bruciate volino in fumo. Fà che si riposi fin tanto che tutti i carboni siano smorzati, poi rompi il vase, e radi quell'olio agghiacciato nella superficie del piombo, che vi ritroverai in colore di cenere, pestalo, e buttalo à poco à poco sopra il rame liquefatto, ma tre volte tanto, e diverrà bianco, ne importa se ve ne posterai un poco più. Ma se lo vuoi in più bel colore di argento, e che diventi bianchissimo, liquefa l'argento con lo rame, buttalo, e poi levalo, che vi stia quel manco di tempo al fuoco che si può, che altrimenti v'è via, il che tra questi è degno di molta avvertenza, che standone troppo nel fuoco che sia di bisogno, il colore v'è via, e la violenza del fuoco lo fa sparire, e ritorna il rame come era prima, hor dunque trattienlo nel fuoco, quanto meno potrai, così haverai il rame, bianco, & un falso argento; ma col tempo divien nero, perchè dove entra arsenico sempre scolorisce la faccia, e la fa nera. Ma insegneremo un'altro modo

Mostrar con il rame un falso argento.

Questo sarà un segreto migliore. Habbi sei oncie di tartaro, otto di arsenico cristallino, e mezza oncia di argento vivo solimato, due di salnitro, & una, e mezza di vitriolo, pestinsi tutte le cose, e si polverizzino sottilissimamente poi piglia tre libbre di rame ciprio, chiamata volgarmente banda milanese, e faccendone sottili laminette, ponila in una pignata di creta, facendo strato sopra strato con le polveri, finche havrai piena la pignata, poni il coverchio, e luta con luto sapientiz, attacca intorno con filo di ferro, e lega strettamente, e di nuovo luta di sopra. Poi infuocasi la pignata con carboni vivi. Ma nel principio la pignata sij nel cen-

tro, e lontana dal fuoco per un piede, e poi s'accosti per mezzo piede, e così accostandoti à poco à poco in spatio d'un' hora sia tutta coperta di fuoco, e così stia per sei hore, poi così coverta di carboni lascialo estinguere finche sarà raffreddata, poi fredda rompsila la pignata, e si ritroveranno dentro le lamine straditeci con li diti facilmente le potrai convertire in polvere, poni in crucciolo, e per meza hora sij liquefatto, sempre giongendovi della medema polvere, finche tutta sia fusa, poi butta in canale, e fanne verghe, & havrai il metallo frangibile, come un giaccio, all' hora liquefarai due libre di rame, ma sarà bene, che la purgassi un poco prima, buttandogli in faccia, quando è fuso vetro pesto, tartaro, e sale ammoniaco, e salnitro à poco à poco. Così dopo-purgato, aggiungi già del fatto metallo una libra, spargendovi sempre sopra le medesime polveri, purgandolo del medesimo modo, all' ultimo aggiungetevi la metà di argento di copella, e butta in canale, e l'havrai. Ma per far che la superficie di fuori sia bianca, infocala al fuoco, e butta in acqua, nella quale sia liquefatto tartaro, e sal commune, e lascia bugliare un poco, così sarà bianco, e malleabile, e tirerassi in fili, che passerà per una strettissima trafilata. Questo non bisogna tacere, che è principalissimo in colorar i metalli, che sieno prima ben purgati, lauati, epurgati di tutte le feccie, e così i bianchi diventeranno migliori. Come smorzando il rame infocato nell' aceto, riducendolo in calce col sale, che si togliono le parti sporche, finche conoscerai, che ne son prive del tutto, e l'argento s'unisca con lui più profondamente; ovvero buttisi in fondo di crucciolo con molti busetti, e fa passar per quelli il metallo liquefatto, che lasci sopra le sporcchezze, e le sue feccie, e non vi resti niuna spuma, e così tanto saranno più eccellenti, quanto meno havranno feccie, e quello che caderà sotto, sarà più purgato, e di questo bisogna sempre ricordarvene. Ne havrai anchora così

Un' altro

Con l'orpimento, molto efficace nell'oprare, e se col tempo caccia alcune macchie in faccia, si sforzaremos nettarle, sia l'orpimento eccellentissimo, e he si apre in squame, e se frange, che splende di color d'oro, e fallo calar più tre, e quattro volte con la limatura di rame, e tartaro mescolato, e dar peso con lui, accioche non butti in faccia, e dura sempre col suo splendore, lasci si mangiar l'argento dall'acqua forte, senza flegma, e poi scaldando il vase fa che sfumi, e così farai sette volte, mescola insieme, e sopra un porfido tritura, spargendovi sopra à goccia olio di tartaro, o di sal ammoniaco, solfo, poi quando il Sole è caldissimo, fallo scaldare, accioche si difecchi, e vi si aggiunga più olio, e tanto si difecchi, in fin tanto, che sia eguale al peso dell'argento, così ponilo in vase di vetro, sotto il fiato, finche si liquefaci, e liquefatto si coaguli, e buttisi questo sopra otto, o dieci parti di rame, e vedrai biancheggiato con assai guadagno. Così te ne daremo

Un' altro

Togliete due oncie di banda Milanese, altro tanto di rame, fate mangiare dall'acqua forte, ponete con loro cinque oncie di argento vivo à dissolvere, poi togliete sei oncie di cristallo, & otto oncie di tartaro, & oncie otto di tutia, poni

in

in cruciolo lavato, e dà foco circolare per ventiquattr' hore, così sarà una metallina, butta sopra oncie cinque di rame, e sarà bello, ma frangibile, una di queste con altrettanto di argento, e due di rame, sarà di dieci leghe. Ne havrai ancora un' altro eccellente. Fa buglire l' arsenico cristallino rotto in pezzetti in urina di putti, che avanza sopra quattro dita, poni della nuova, e fa così quattro volte, poi fa buglire almeno due volte in aceto distillato finche diventi secco, poi sublima il detto arsenico ben pesto col doppiò peso di limatura di rame, così farai tre volte, sempre rinnovando la limatura; poi impasta l' arsenico sollimato con olio di tartaro, disicca à foco lento, poi ritorna ad impastare, e così farai tante volte finche habbi bevuto de l' olio al suo peso; poi ponete in un marmore in loco humido, che si risolva in acqua, la quale disicca à fuoco lento, e poi torna à disfare tante volte, che sia fisso, lo conoscerai ponendolo sopra una lancina di rame infocato, non facci fumo, e si dista come cera, e lascerà bianco; di questa una parte sopra quattro di rame purificato con aceto, farà l' effetto, ma se il rame sarà calcinato, sarà assai meglio, e si riduce poi il rame calcinato in corpo con sapone liquido, salnitro, & alcali, e disfatti gli alumi si pone la medicina, accioche l' istesse calci venghino ad essere unite; le quali calci lavarai prima con acqua salata, ò con aceto quando la calcinatione fusse fatta con alume. Ma se cerchi *Ridurre il rame in argento stropicciando con le mani*, come sogliono fare i falta in banco, & i figliuoli, così i vasi di rame subito prenderanno splendore d' argento, il modo di farlo è questo. Mescolinosi insieme sale armoniaco, alume, e salnitro di equal peso, e poni un poco di limatura d' argento, poni al foco, che si riscaldino, e come non fumarà più, stropicciando con questa polvere, ò bagnata con saliva, ò solo con li diti il rame prenderà color di argento. E se vorrai farlo più chiaro, questo è il modo. Solverai in acqua forte un poco di argento, & altro tanto di tartaro, di sale ammoniaco, mentre si faccino spesso à modo di unguento, poi ne farai ballottine, e poni à seccare, si sfregnerà con li diti il rame, ò altro consimile, e ponendovi saliva, subito vederete il rame, che tortà color d' argento. Et il medemo verrà con l' argento vivo, & imbianchisce mirabilmente, conservarete queste cose così inargentate, che non tocchino cose agre, come aceto, urina, succo di limoni, e cose simili, che così agevolmente prenderanno il colore, e si conoscono che son falsi.

Del ferro. Cap. IV.

GI A' l'ordine vi ammonisce, che si tratti del ferro, di questo ne fero gran conto i savi Indiani, perche dicono che ritiene in sè molte cose di buono, e che agevolmente passa in un metallo più nobile, ma da alcuni è ributtato, che per il molto solfore fisso che ritiene sia di difficile fusione, per le molte parti terrefre, come inutile è rifiutato, laonde se vogliamo

Amare il ferro in rame

Tanto, che non ritenga niuna cosa di ferro, questo si farà agevolmente con vitriolo.

ranno per una notte facci posa, e di nuovo lo colerai, e nel fondo del vase ritroverai il solfo quasi bianco, aggiungi questo à quel, che hai serbato, e ponilo à bu-
 gliar di nuovo con tre volte del suo aceto distillato, finche l'aceto si dissolva,
 in aria, disecca il solfore, guardandoti che non s'abbrusci, e diseccato che sarà,
 di nuovo si ponga in aceto distillato, facendo la medesima operatione, fin tanto
 che ponendone un poco di quello sopra una lamina di ferro infocata, si liquefac-
 ci senza fiamma, e senza fumo. All'hor lo butta sopra la massa dell'Oro, e dell'argen-
 to, così all'hor l'oro andrà nel fondo, e l'argento andrà purissimo alla parte di
 sopra. Il ranno per il solfore sia così gagliardo, che sostenga un ovo di sopra, e
 nati, e sia cotto, finche più non fumi, e posto sopra gli carboni ardenti non si li-
 quefacci, se sarà buttato sopra l'argento mescolato con l'oro, sparte l'oro dall'
 argento. Cì è una ingegnosa, e mirabile

Separatione dell'argento dal rame

Con certe polveri. Li migliori son quei, che si fanno di piombo polverizzato,
 con la metà di solfo vivo, col doppio di arsenico crudo, e di sal comune, e mezzo
 di sal nitro, tutte le cose siano peste separatamente, poi mescola insieme. Piglia la
 mistura di metalli con una parte, e mezza di polvere, e fa strato sopra strato in un
 cruciuolo, e ripieno il vase, ponilo à fuoco gagliardo, finche si fonda, togliilo, e
 buttalo dentro un'altro vase largo di sopra, di sotto stretto, e caldo come ha-
 biamo detto, e tutto imbrattato, di fevo di castrato, ò di porco, e lascia raffred-
 dare, perche nel fondo ritroverai l'argento, e nella superficie avanzerà il rame,
 sparti l'un dall'altro con scalpello di ferro, ò lima, ò se ti piace potrai coppel-
 lar l'argento, ma bisogna che l'argento sia diviso in sottili laminette, che facendosi
 strato sopra strato con le polveri, lo possa toccar quello da tutte le parti, poi cuo-
 pri il vase, e luta bene. Il sal sia ancora decrepitato, che non salti, e'l solfore,
 fuso preparato. Ma con tal modo potremo

Separar l'oro dal rame

Facci il sale delle cose seguenti, cioè di vitriolo, alume, salnitro, solfo vivo, di
 ciascuno di questi una libra, mezza libra di sale ammoniaco, tutte le cose peste
 si cuocano in ranno fatto di una parte di cenere, altrettanto di calce viva, quattro
 volte tanto di cenere di faggio, liquefacisi al fuoco, colisi, e si cuoca, finche il
 ranno sfumi, poi si disecchi, e questo non si servi in luogo humido, che non si sol-
 va, al quale mescolarete una libra di piombo limato, e di questa polvere di una
 mezza oncia, e si spargano sopra una libra di rame scalfata dentro il cruciuolo à
 poco à poco, e con una cucchiara di ferro siano maneggiate con vehemenza: raf-
 freddato il vase, e rotto, si ritroverà la parte dell'oro nel fondo. Il restante farai
 come hai inteso.

*Separar l'oro, e l'argento da gli altri metalli con l'acqua forte,
 ma brevemente. Cap. X.*

NOi insegnaremo in un subito separar l'oro dall'argento, e l'argento da gli al-
 tri metalli, ne di questo si guadagnerà poco, se colui, che vuol operar-
 lo

Dd

m'in-

m'intenderà bene, per haver visto i altri, che con questo artificio s'hanno acquistato non poche ricchezze. Per esempio sia la mistura di rame, & argento, e questa la porremo à dissolvere nell'acqua forte, come sarà già dissoluta, buttavi dentro acqua di fonte, acciò la gagliardezza dell'acqua forte s'indebolisca, ne sia più buona à roder metalli, quest'acqua ponila in un vase grande di bocca aperta, e ponivi sotto lamine di rame, perche ritireranno à se l'argento in forma d'una nubbe, il rame rimarrà nell'acqua, l'acqua la porrai in una storta, e dalli da sotto fuoco assai leggiero, e così verrà fuori l'acqua di fonte, che vi ponessi, quando vedrai che già sia uscita la misura dell'acqua di fontana, che vi ponessi, ò vedrai un color gialliccio, che tingerà la boccia, e'l cappello, e l'odor di sale ti ferirà il naso, leva il recipiente, e ponivi un'altro vacuo, e ferra lo spiraglio, & aumentando il fuoco, riceverai l'acqua forte come era prima, e resterà nel fondo il suo rame. De l'acqua ti potrai servir più volte, che sarà forte come la prima volta.

Per buttar una statua à cola sottilissima. Cap. X.

SE voghamo far una statua di oro sottilissima, e colarla che venghi vacua dentro, che parrà un miracolo, farete in questo modo, fare una statuetta di rame della grandezza, e forma di quella, che volete far d'oro. E questa fate coprir di fogli d'oro, di dieci, ò venti coperte, poi lasciate un buco sopra la testa senza porvi dell'oro, e questa statua così fatta la ponete in un vaso di acqua forte di separar l'oro dall'argento, perche per quel buco mangiarà il rame, e non toccherà l'oro, così come havrà mangiato tutto il rame di sotto, resterà l'oro di sopra intatto dall'acqua, tanto sottile, ò grosso come ti piacerà, che parrà una cosa mirabile.

Il fine del Quinto Libro.



DELLA MAGIA NATURALE

D. I

GIO: BATTISTA

DELLA PORTA

NAPOLITANO

Libro Sesto.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à far le gioje false.

P R O E M I O.



H ABBIAMO trattato di falsificare i metalli, hor di far Pistesse alle gioje, che sono della medesima ragione, e l'una, e l'altra arte sono simili, & han parentela, e si serve l'una, e l'altra dell'artificio del fuoco, de' quali secreti v'è molto altiera l'erà antica. Ne è fraude nella vita, dice Plinio, che facci più tosto arricchir di questa, e così il desiderio del guadagno have acceso l'ardor dell'anima, che l'hanno inventate à far di modo, che spessissime volte ingannino i maestri, & i censori di quelle. S'adulterano con molti modi, ò per doppiette, segando le gioje per mezzo, e poi coloriti, & incollati, ò tingendo il cristallo senza liquefarlo, ò fingendo la pasta del cristallo di molte cose, o veramente tentaremo torre, & aggiungere i veri colori alle pietre, con tanta grandezza di colore, che pajano vero gioje. All'ultimo tratteremo come si facciano i smalti.

Di alcuni sali, ch'entrano nelle compositioni delle gioje.

Cap. I.

Bisogna disegnar prima alcune operationi, che sono molte necessarie à far le gioje, accioche non ci bisognì di replicarle benespesso, e primo.

Come si facci il sal della soda.

L'herba Kali, fatta in cenere, il volgo la chiama soda. Pista questa soda con le molle, e poi di nuovo la pista più sottilmente, e poi setaccia col setaccio sottile, e poni questa nelle caldaje di rame, che l'acqua con questa si cuoca, e sarà la misura per

Dd 2

ogni

ogni libra di soda vi si buttano una langena di acqua, boggia per quattro hore, e che l'acqua sia ridotta alla terza parte, poi levala dal fuoco, e falla riposare per spatio di dodici hore, che le fecce calino giù, e toltone tutto quello che cala giù, l'acqua sia pura chiarissima, e ponendo le lingue di feltro falla distillare nel vaso di sotto ampio, si pone di poi di nuovo acqua nelle caldaje, di nuovo si cuoce, e dopo raffreddata, come dicemmo, e toltone ogni sporchezza, e ritornata chiara si distilla di nuovo, e così facendo il medesimo la terza volta, havendo pensiero, che ne prendano il saggio con la lingua se non saprà più di sale. Finalmente colata l'acqua se n'empie una pignata, e si pone al fuoco, aggiungendo legna, e movendo finche disseccato homai l'acqua, il restante di vichi più spessa, e poi si densa in sale, il qual se ne cava fuori con la cucchiara di ferro, e da ogni libra di soda, se ne cava una di sale. Da questo modo s'impara ancora

Il sal di tartaro come si facci.

Bisogna eleggere la feccia del vino vecchio, e diligentemente seccarsi, chiamasi volgarmente questa feccia di vino tartaro, e questo si pone in un forno, fabricato con tale artificio, che nella volta di sopra riverberino le fiamme, che al ritornare indietro fanno un grandissimo caldo, e lascialo bruciare in quel luogo, lo vedrai biancheggiare, rivolgilo con le forbici di ferro, acciò la parte di sopra, che è stata bruciata dalla fiamma, e divenuta bianca rivoltata di sotto, porga il suo dorso alla fiamma. Come il fumo sarà cessato, pigliane un pezzo con le tenaglie di ferro, e rompile, e mira se ha questo il color bianco per tutto, perche questo è segno di esser ben calcinato, perche accade molte volte, che solo sia calcinata la superficie, e quello di dentro resta crudo, dunque subito che avrà color di calce, levifi dal fuoco, e come è raffreddata, pistala, e ponila in un vase di grã bocca per sei hore cò l'acqua, e come l'acqua sarà rischiarata, distillalo per feltro in un altro vase, e poni di nuovo acqua sopra le fecce, e farai il restate dell'opra, del modo, che habbiamo insegnato di sopra fin tanto che l'acqua se avrà incorporato tutto il sale, il che avviene alla terza, e quarta volta. Poi tutte l'acque riserbate ponile in un vase di vetro, e ponile sotto i carboni accesi, stando sopra l'opra fin tanto, che l'acqua sia tutta sfumata dal calor del foco, e quasi al fin dell'acqua sfumata, vedrai il sale restar nel fondo, ciò fatto serbalo in luogo secco, che non si converta in olio.

Come si prepari la felice, ò il cristallo per farne i pastelli.

Cap. 11.

LA materia della quale si fanno le gioje, sarà ò di cristallo, ò di felice, dalla quale si cava il fuoco, detta pietra focaja, ò le pietre rotonde de' fiumi dette gieronì, le migliori sono quelle, che sono al fiume Tamesi, bianchi, trasparenti della grandezza di un'ovo, e di queste si fanno le gioje, e tutte queste fanno il medesimo effetto, molti sono che dicono, che il cristallo sia miglior di tutti, ingannandosi perche si veda così splendente. Il modo di farlo è questo. Si pongono alla fornace queste pietre di fiumi in quel luogo della fornace al sòmo dove riverbera

bera la fiamma, e come le vedrai infuocate, togli le via, e buttale nell'acqua, ricogli le, e seccale, e poi le pisterai in un mortajo di bronzo, o con le mole, fin tanto che volino in leggiera polvere, queste ponile in un vaso di larga bocca pieno di acqua, e vallo movendo di quà, e di là con le mani, che così facendo la parte sottilissima andrà di sopra, e la grossa di sotto, questa poni in un'altro vaso, e nel vaso poni acqua di nuovo, e di nuovo muovi la polvere, e farai così tanto, che la parte grossa aggravata dal peso calerà giù, all'acqua che hai colate la farà far residenza, e trovarai nel fondo una parte limosa, ricogli le polveri così sottili, che quasi non han tatto, e serbate. Ma mentre si macinano le pietre, o nel mortajo, o nelle ruote, l'uno, e l'altro si macinano, e la polvere del mortajo, e delle ruote va con quello della pietra focaja, e però oscura lo splendor delle pietre, sarà bene torle via, si butta dunque in un vase aperto, e poi buttatevi acqua sopra, e commossa con le mani, la polvere del mortajo, o della mola per esser più leggiera vien sopra, e la polvere della pietra focaja per esser più ponderosa giù cade, subito che si vede salir su, sarà bene cavar l'acqua di sopra in un'altra conca, e spartirsi, e questa operatione tante volte colui, che sparte l'hà da fare: mentre non vedrà più venir à galla quella polvere nera, all'ultimo cola l'acqua, secca la polvere, e riponila nel bisogno. Finito questo è convenevole insegnare

Come si cuocano i pastelli,

Perche quelle masse mescolate del sale, e della polvere, e delle pietre focaje, e di acqua, gli gioiellieri le chiamano pastelli. Togli cinque parti di sal di tartaro, altrettanto di sal di soda, e'l doppio di questa polvere delle dette pietre, e si mescolino in un vase spargendovi sempre per inumidirlo acqua di fonte, e poi stretto con le mani pigliano sodezza, e ne formerai pezzi d'un pugno, o di due, e si dicono i pastelli, poni al Sole, che si secchino benissimo, poi si pongano nel forno di riverbero per sei bore, augmentando il foco à poco à poco, che al fin si facciano di fuoco: ma non si liquifaccino, e però non vi bisogna fuoco di mantici, cotte che saranno, lasciate raffreddare, e diverranno così dure, che à pena si romperanno col martello di ferro.

Della fornace, e de' vasi necessarii all'opra.

Cap. III.

HOr è da fabricarsi la fornace, la quale è assai simile alla fornace de' vettari, ma più picciola, perche non habbiamo bisogno di fare masse così grandi. Sia dunque alta otto piedi, e sia di due volte, e la volta di sotto sia grossa di un palmo, e mezzo, questa volta habbi dalla parte di sotto vicino terra una porta picciola, per la quale si possano porre le legna al fuoco, che stà nel suo suolo, nella cima della volta stà un buso di un piede di larghezza, o di diametro, per la quale le fiamme possano penetrare nella seconda volta, e tocchino la seconda volta, laonde le fiamme riverberando dalla volta facciano un grandissimo caldo; in questa volta di sopra, ci siano molti usciiuoli, e però si busino le mura di questa volta, e siano i busi

busi incavati di un mezzo piede larghi, accioche per quei busi possano entrarse, & uscire i catini, e le pignatine, li quali hanno da star scoperti sovra il suolo della seconda volta, li quali si fanno di una creta, che si porta da Valentia, che dura mirabilmente al fuoco, sia la loro crassezza di un dito, l'altezza un mezzo piede; ma il suolo sia più massiccio di quella parte di sopra, accioche non si rompino per la violenza del fuoco, hor'essendo apparecchiata la fornace, s'accendono le legna di sotto, e la fornace si cominci a riscaldare à poco, à poco, sicche in sei hore sia tutta di fuoco l'operante non bisogna partirsi mai, ma assiduamente attendere all'operatione, e possa fare il suo ufficio, all'hora si rompano li pastelli, e se ne facciano pezzetti quanto una noce l'uno, e per quei busi si pongono con le mollette di ferro ne' catini un pezzo per uno, le quali cominciando à liquefarsi si gonfiano in velleche, e gonfiandosi molto, con i spiedi acuti si devono punger, che uscendo fuori l'aria, le velleche si gonfino, e calino giù, e non cadino fuori per li labri delli pignatini, all'hora poi si pongono degli altri pezzi, e così facendo il medesimo, finche le pignatine siano piene infino al labro di sopra, e così fa fuoco per tutto il giorno, che si cuoca ben la materia, e poi ponendo un ferro torto dentro, se ne prende un poco, e se ne vede l'esperienza, se la materia hà ricevuto già la perfetta lucidezza, e vedendo che già è trasparentissima, e pigliata materia di vetro, si leva da detti catini con ferri fatti à quest'uso, e toltala ben tutta, si buttano nell'acqua chiarissima, accioche lasci fuori alcuna sporchezza, che havevano in se, e tanto sale, perche non facendosi questa diligenza le gioje fatte di questa mistura, con repentina occasione spuzano fuori il sale, e si vede il vetro offuscato come di picciolle nubi. Ma in questo bisogna molta avvertenza quando si leva il vetro da' catini, che non tocchi le mura della fornace, perche vi si attacca il vetro come vischio, nè se ne può distaccare; senza venirne parte della creta della fornace, ò che non vada qualche pezzetto in quei catini, perche difficilmente se ne levà, e la lucidezza del vetro. Raffreddato che sarà il vetro si pone di nuovo in quei catini, che per due giorni stia liquefatto, & infuocato, finche si cuoca un perfectissimo vetro. Quando la mistura del vetro sarà stata per due giorni liquefatta, alcuni per far il vetro più chiaro, e trasparente, e non vi venghino per dentro per le gioje alcune vellechettere, per essere il vetro sottoposto à questo vizio aggiungono dentro i catini altrettanto di biacca, la qual posta, subito divien rossa, poi si liquefa col vetro, e diventa trasparente. All'hora si fa l'esperienza con un ferro macinato, cavandone un poco fuori, se il vetro non avrà alcuna vellechetta, farà il vetro perfetto, così la massadelle gioje sarà assai perfetta. Hor passiamo ad insegnare i colori, come possiamo colorir vetro giallo, verde, & azzuro.

Come si fingono i colori. Cap. IV.

Quando il cristallo si cuoce nella fornace nel medesimo tempo, e fuoco si preparano i colori, e primo
Fare il rosso del ferro.

Così

Così insegnamo. Si pigliano tre, ò quattro libre di limatura di ferro, e queste si lavano benissimo, e quelle ponendole in un tegame di creta con l'acqua, si lavano benissimo, perche il ferro per il suo peso cala subito giù, e qualche legnetto, fiocchi, ovvero altra specie di bruttezza stà sù à gallà, così havendo la limatura benetta, e lavata, si secca bene, si pone nel medesimo vase vitreato di dentro, e vi si butta dentro tre, ò quattro caraffe di aceto fortissimo, lasciala così macerare per tre, ò quattro settimane, rivolgendola, e maneggiandola il giorno sette, & otto volte con un cucchiaro di ferro, poi datoli tempo che si riposi, bisogna colar quell'aceto in un'altro vase, e si pone aceto di nuovo in quella limatura, e così far il medesimo tante volte, finche l'aceto havrà mangiato tutto il ferro, tutto quell'aceto, poi si pone in una pignata, si pone al fuoco, e si fa buglire finche l'aceto si dissolva in vapore, e che resta nel fondo una residenza limosa, così perseverando il fuoco, s'attaccarà dentro la fiamma, lascia bruggiare quella grassezza, e quella polvere, che rimane nella pignata, quello sarà il croco del ferro. Altri radono chiiodi di ferro rubiginoso, e quello poi infocato, l'estinguono in aceto fortissimo, poi colato quell'aceto, e disseccata quella ruggine di nuovo la pongono al fuoco, che s'infochi, e di nuovo la spargono di aceto, e così fanno tre, e quattro volte, poi fanno espirar l'aceto in una pignata, e quel che resta sotto si ricoglie. Hor resta ad insegnare

Come si calcina la zafara

Dal lato della fornace si cava una finestrina, e sopra quella si fa una celletta, unita con quella, ovvero forno picciolo, che da quello per un bufo si entra nella fornace, questa camerina habbi la sua porticella, la qual sia tanto grande quanto basti ad entrare, & uscir la mano dell'artefice, mentre bisogna apparacciare alcune cose all'opera, sia questa celletta di un piede di lunghezza, larghezza, & altezza. Poi si pigli la zafara de'cretari, si ponga sovra un mattone, e ponga dentro la camera, poi si ferri la porta che tutta s'infuochi di fuoco, e dopo sei hore si cava fuori, e si butta nell'acqua, e si romperà in pezzetti, si dissecca, e si pista, e setacciata tanto, che toccandola non par che tocchi corpo, poi si serba, e se non basterà farla così sottile col mortajo, e'l pistone, buttando acqua nella polvere, conturba con le mani, poi lascia riposare, cola in un'altro vase l'acqua, e butta nuova acqua nella polvere, e ciò fa tante volte finche quello, che rimane sotto che sù grassamente pesto, pestato di nuovo, e poi setacciato di nuovo passi per l'acqua, e poi secca la sottilissima polvere l'havrai fatta. Havrai in questo modo

Il rame come si bruggi.

Togli il rame limato con altrettanto di sale pongasi in un tegame di creta al fuoco, cioè entro il forno apparecchiato, e per tre hore, ovvero due, con un ferro uncinato lo andrai rivoltando, accioche venghi brugiato da tutte le parti dal fuoco, lascialo così tutto infuocato per un giorno naturale, poi lo toglì, e partilo in due parti, una ne secca, e l'altra poni col sale, ponila di nuovo al fuoco per un giorno artificiale, e questo fa tre, ò quattro volte, accioche più perfettamente si calcini, ponendo diligenza, che s'infochi bene al fuoco, e non si liquefaci, e come sarà bruggiata si farà nera.

Come

Come si coloriscono le gioje. Cap. V.

Apparecchiate che faranno tutte le cose; non rimane altro à fare, che finiamo di farle gioje, & insegnar di colorirle, e cominceremo dal

Zaffiro come si tinga,

Perche gli artefici cominciano da quello, perche subito che sarà tinto, se non sarà subito tolto dal fuoco, svapora il colore, e divien sempre più bianchiccio, e quanto più dura nel fuoco, tanto risplenderà di più risplendente colore. In un catino pien di vetro, si pone un pochissimo di zafara, cioè ad una libra di vetro, si pongono due dramme di zafara, e poi con un ferro torto bisogna rivoltar sempre senza lasciar mai dal fondo alla cima, e come sarà ottimamente mescolato, bisogna fare il saggio, pigliandone un pochetto dal catino, e se lo vetro vi parrà ben tinto, toglietelo dal fuoco, se troppo bianchiccio giungi zafara: se troppo colorito, togli un poco di vetro dall'altra piguatina, e poni in questa, e fa cuocere per sei hore. Così potrai

Far l'acqua marina

Che è pur specie di zaffiro. Si pesta in polvere sottilissima il rame brugiato, che appena si tocchi col tatto, che facendo altrimenti la gioja verrà assai rozza, poi si meschia col vetro, la quantità non si basta insegnare, perche se ne fanno e più colorite, e men colorite, cioè per ogni libra una dramma basteria. Resta ad insegnare

Come si facci l'ametisto

A ciascuna libra di vetro. Si pone una dramma di manganese, e così verrà il color di ametisto, se farà la gemma grande, dategli poco colore, se hà da esser picciola poco, perche di quella si servono per gioje di anelli, e per altri usi. Così anchora ci sforzaremos

Far il color del topatio

Per ogni libra di vetro si mescola una quarta di oncia di croco di vetro, e vi si giugge un pochetto di minio, accioche porporeggi più meglio, e per ogni libra ci aggiungeremo tre oncie di minio, ma prima si pone il minio, e dopo il croco. Male ti piacerà

Far il color del crisolito

Come havrai fatto il Topatio, e vorrai far il Crisolito, gióngivi un poco più di rame, e questo accioche verdeggi un poco, perche il crisolito non è in altro differente dal topatio, se non che risplende più chiaramente. Così solemo

Fingere lo Smeraldo

Questo s'ial'ultimo, perche bisogna star poco al fuoco, perche essendo la rame gravosa, quando si meschia col vetro per ogni poco di tempo dopo mescolata cala giù al fondo, e la gioja sempre biancheggia. Così dunque farai. Quando havrai tinta l'acqua marina, facilmente la convertirai in uno Smeraldo, aggiungendovi il croco del ferro, ma il croco bisogna, che sia la metà della rame, cioè se
prima

prima noi aggiungevamo la quarta parte di rame, hor ci aggiungeremo parte del croco, & altrettanto di rame. Ricordati dopò haver buttato il colore, che si cuocano per sei hore, accioche la materia della gioja si risciarì di quello, che per havervi buttato il colore li havea annebbiata. Il fuoco un poco dopò manchi, finche la fornace si raffreddi, all'hor si cavino i catini della fornace, e rottili, ne caverai le gioje falsificate.

Come le gioje si possano far d'altro modo. Cap. VI.

IL modo che habbiamo insegnato, e'l modo usitato, & così si sogliono usar appresso tutti, se ben da loro si tiene occulto: ma hora ne insegneremo un'altro modo, lo quale havea deliberato appresso me tenerlo sempre segreto, perche con spcia poca, e con pochissima fatica si fanno le gioje, più splendenti, colorate, & allegre, e finalmente, che in lunghissimo tempo il sal non verrà in faccia, & annubilarà il color della gioja. E se quelle che si trovano à Pozzuolo tra quelle pietre dirupate de gli antichi, edifizij, e nell'arene del mare fatte prima da gli antichi, che anchora risplendono, e pajono vere, e perche da' nostri non bastino à poter si falsificare, noi ci sforzaremos col nostro modo non solo farle simili, ma farle assai migliori. Apri dunque l'orecchie, e nascondile con fedel petto. Piglisi del cristallo di rocca, e si ponga in crucciolo ad infocarsi al foco, e come sarà rovente smorzalo nell'acqua fredda, che si romperà in mille parti, togli, e secca, e poni di nuovo in crucciolo, e copri di sopra, che non vi cadino dentro carboni, o fuligine, o della cenere che vola, che calandone dentro il vaso contaminarebbe il candor della gioja, come sarà dissecco, poi lo renderai sottilissimo sovra un porfido, che voli in aria, poi serba, poi habbi minio, e poni la terza parte, & haverai la materia del cristallo. Hor insegneremo i colori

Per fare il Topazio

Se porrai una parte delle polvere detta, e la terza parte di minio in un crucciolo gagliardo, poi lo coprirai sopra con un coperchio di creta cotta: ma sospeso dal crucciolo, che possa evaporare, e non lasci cadere dentro il vaso alcuna lordura, e ponilo nella fornace de' cretari nel mezzo, à gli altri vasi, e cotta la fornace sarà fatto il colore, tompi il crucciolo, e l'havrai nel fondo fisso.

Fingere il Chrisolito

Tre parti di minio, & una di cristallo, e due grani di verderame per oncia farà il chrisolito, che è mezzanotrà il verde, & il giallo.

Haver lo smeraldo

Tre parti di minio, & una di polvere di cristallo, e per ogni oncia di questa, misura poni quattro grani di verde rame, e sarà lo smeraldo, ovvero si calcina la pietra focaja nella vetriera per 24. hore, poi si polverizza sottilissimamente, e si pigliano quattr'oncie di questa pietra, & una libra di minio, & un'oncia di verderame, si torna à cuocere, e verrà bellissimo.

Fare il giacinto

Tre parti di minio, una di cristallo, e per ogni oncia di questa misura poni sei grani della pietra bematite.

Altro modo di tingere le pietre. Cap. VII.

MI sono però accorto esser molto faticoso il polverizzare, & il calcinar il cristallo, anchor di molta spesa, per costar il cristallo di rocca, e finalmente vengono l'itellese, e forse migliori, e prima

Di fare lo Smeraldo

Si piglia la pietra focaja, e si calcina per tre hore nella fornace de'cretari, e per ogni quattro oncie di questa pietra vi si aggiungono una libra di minio, & insieme con loro per colorirla una oncia di verderame, e verrà con un colore bellissimo, e giocondissimo à riguardare, così poi fanno

Il giacinto

Alla predetta misura del minio, e pietra focaja calcinata giungono una oncia di orpimento, e farà un colore assai bello. I restanti colori potrai da te comporre secondo il modo sovra narrato.

Di varie tinture di cristallo. Cap. VIII.

HAbbiamo detto delle tinture de' cristalli non triviali, e comuni, ma sapute da pochi, e sapute con gran fatica, & sperimentate da me, hor tratteremo de' gli altri modi di tingere il cristallo, e molto nobili, & anchor conosciute da pochi, non dico da soli; cioè

tingere il cristallo di rocca, di color rubino, & di giacinto

senza rompere, & calcinare il detto cristallo di rocca. Piglia sei parti di antimonio, quattro di orpimento, tre di arsenico cristallino, altrettanto di solfore, due di tutia, pista ogni cosa separatamente, e setaccia bene, si pongano dentro una pignatina, e si pongano i pezzetti di cristallo grandi, ovvero coperti fra le polveri, ovvero attaccati al coperchio pendenti, con fil di ferro, così si pone al fuoco, che si scaldi à poco à poco, all'ultimo s'infochi per due hore: ma senza fiato di mantici, che non vada in pezzi, ovvero si liquefaci. Il segno che sarà benissimo colorato sarà, se toltone un pezzo con le tenagline di ferro, vedrai che sarà tinto di rubicondo, e tulgidissimo colore, e se non è ben colorito, ponilo di nuovo al fuoco, e dopo alquanto di tempo, vedi la medesima isperienza. Ma questo è d'avvertirsi con molta acuratezza, che quando si levano dal fuoco, non si levino subito, e si raffreddino, perche si spezzano, e volano in pezzi, se ti piace di color di giacinto, togliilo presto dal fuoco, se vuoi d'infocato color di rubino, lascialo dimorar più nel fuoco. Il giacinto volendolo tingere, potrai solo porre l'orpimento polverato. Possiamo

che il vetro di color celeste diventi diamante

Que.

Questa gioja, e tutte le altre, poste al fuoco perdono il suo colore, perche la violenza del fuoco fa perdere il colore. Molti lo fanno di molti modi. Perche alcuni fondono l'oro, e poi pongono il zaffiro nel mezzo, altri lo pongono sopra una lamina infocata, e lo pongono in mezzo del forno di reverbero, altri lo seppelliscono nella limatura di ferro, e l'infocano. Noi lo facciamo più sicuramente di tutti. Noi riempiamo un crucciuolo di calce viva, e nel mezzo seppelliamo il zaffiro, e poi scaldando à poco à poco il vase, all'ultimo lo coprimo di carboni, & accesi che sono bisogna molestare il fuoco con vento di manteci, che soffando si spezza in molte parti dopò alquante hore, come stimamo che habbi perso il suo colore, bisogna con molta diligenza, che il fuoco da se s'estingua, e cavandolo dalla calce consideramo, se have ancor perduto il colore, e ricevuto quel del diamante, che trovandolo così, lasciano stare, e lo lasciano raffreddare nel fuoco, se non anchora l'hà perso, si cuopre di nuovo nella calce, e dando più fuoco fin tanto, che per forza del fuoco vada via tutto il colore, il che avviene fra cinque over sei hore. Si hà da avvertire con somma diligenza, che ponendosi al fuoco, si scalda à poco à poco, crescendo sempre il fuoco, e così al raffreddare, che si lasci morire il fuoco da se, perche se repentinamente sentisse il freddo, come, accade spesse volte, ò si agghiaccia, ò si rompe in molti pezzi. Tutte le altre gioje come il zaffiro perdono il colore, altre più tosto, altre più tardi, secondo la loro durezza, l'ametisto facilmente lo perde, e si deve usar leggier fuoco in esso, che dandogli troppo gagliardo, si agghiaccia, e si calcina. Ci serviamo di questo artificio quando vogliamo trasmutar le altre gioje in diamante, le quali poi segate per mezzo, e poi colorite di sotto, ne viene un'altra specie di falsificare gioja. Sapendo questo esperimento ne vien un' altro, si fa

ch' una gioja da una parte sia bianca, e dall'altra rossa, ò azurra.

Habbiam viste molte gioje di valore finte di questo modo, e l'hò viste da principi havute molto care, cioè una pietra di due, ò di più colori, perche da una parte è zaffiro, e dall'altra diamante, e così di varij colori: il che avverrà di questo modo: se per esempio vogliamo, che un zaffiro, che da una parte sia diamante, e dall'altra turghina, ò da una parte bianca, e dall'altra rubino, farai così. Quella parte che vogliamo rossa, ò azurra la circondamo di creta benissimo, e così la facciamo poi seccare, e poi posta al fuoco di varij modi come habbiamo detto perde il colore, e imbianchisce, che à gli ignoranti di questo secreto li par gran miracolo di natura, cosa che si fa con tanto leggiero artificio. Potremo

tingere il vetro di varij colori

Non lascerò di dire una cosa degna di consideratione, la quale mi accadde mentre stava esperimentando queste cose. Lo stagno calcinato toglie la perspicuità al vetro cristallino polito alla rota, & esposto al fuoco ardente, e lo colora variamente, eli fa oscuri: perche una parte s'impetra, l'altra si colora variamente, che parrà un opalo, ma bisogna spesso levarlo dal fuoco, & accomodarlo, finche sarai sodisfatto. Calcinar lo stagno à questo effetto già l'habbiamo insegnato di sopra; aggiungeremo alcune cose non già occulte, ò molto necessarie: ma per non lasciar cosa da dire intorno à questa materia, cioè

fingere il giacinto

Allai bello, ne molto dissimile dal vero. In una pignata di creta pongasi piombo, e si ponga nella fornace de' vetrari, e lasciata ivi per alcuni giorni, che il piombo si risolva in vetro, & imitarà il color giacintino. Quasi col medesimo modo

 fingere lo smeraldo

Potrai, & avrà colore di un verde prato, fa mangiar l'argento dall'acqua forte, poi buttando le lamine di rame sotto, come dicemmo, li accosterà a quella, raccolto, e disseccato, si pone in un tigametto di creta dura, si pone alla fornace de' vetrari, perche non con molto spatio di giorno si rivolta in smeraldo. Così degli altri metalli lascio il pensiero ad altri d'isperimentare, a noi basterà di haver aperto la via, e detto cose vere. Potremo anchora

 fingere i carbouchi

Di orpimento, per servirsi di loro per alcuni ornamenti, perche sono molto frangibili: ma di bellissimo colore, e risplendono d'un splendentissimo color di cocco, & irraggia fuori un bel risplendente colore. Piglia quattro oncie di orpimento, pista, e poni in una carrafa di vetro, & il fondo cuopri di luto sapientia contro la violenza del fuoco, e copirai la bocca lentamente: così accesi sotto i carbouchi il fumo andrà fuori, e la parte più leggiera, e più sottile della materia ascende in luogo più alto, e la vedrai accostarsi circa i muri della carrafa, e d'intorno le volte del collo, à poco à poco; piglia corpo, e venendo più parti, più va crescendo, e fa certe ampolle come acqua, e crescendo col tempo l'abbondanza, giù cade, alcuni se ne fermano al collo, il colore à tutti è di ardentissimo rubino, ma sono piccioli, e frangibili. Rompi il vase, e con una acuta punta di coltello smovi dal vetro quelle ampollette di color bellissimo di gioje, e te ne servirai. Se di quelle picciole ne vorresti far una grande, di molte di quelle picciole, ponile sovra un pezzo di carrafa di vetro rotta, eliquefà à leggier fuoco, che non si può veder gioja di color più giocondo.

 Come si faccino gli smalti. Cap. IX.

DOpò haver fatto le gioje, faremo de'smalti, opera simile, e si fanno delle medesime misture, e si tingono con i medesimi colori, questa sola differenza vi è, che nelle gioje vien il vetro trasparente, in questo è corporeo, e non risplende. Anticamente di queste si facevano il musaico, e gli orfesi se ne servono per incrustar, & adornar l'oro. A questo se li dà corpo, e sodezza con lo stagno. Ma che habbi à farli per

 fare lo smalto di color di latte

Pigli si due oncie di cenere di piombo, quattro di stagno, col doppio di vetro, e se ne facci corpo, ne farai pilole, e per una notte poni à foco lento, guardandoli che non s'accosti à i lati del vaso, rivoltando, e mescolando con un baston di ferro, e come sarà liquefatto, aumenta il foco, e sarà fatto. Così al contrario se vuoi

tingere

tingere lo smalto nero

Ad una libra di cristallo giongerai una dramma di manganese, così diverrà di color di Leone, poi vi giongerai un'altra di zafaro, e la mistura diverrà nera, piglia spesso il saggio, se farà di porpora oscura, o di color di viola, perche aggiungendo corpo, cioè calce di stagno, la compositione farà più negra. Ma

far lo smalto giallo carico di colore

Potrai, giongendo per ogni libra di cristallo un poco di croco di ferro, e di più tre oncie di giallolino, del quale si servono i cretari, all'ultimo piombo, e stagno. Ma se

farlo smalto giallo più chiaro

Vorrai, in luogo del giallolino, giongevi il gialletto, e havrai quanto desideri. Potrai

simulare lo smalto verde

In questo modo. Giongendo rame bruciato, che volgarmente si dice raminella, cioè per mità, e così verrà più carico di colore, se verrà bianchiccio, e poco carico, giongi limatura di rame, che cade da' martelli de' fabri, quando martellano il rame infocato. Se

far lo smalto rosso

Vuoi, giongevi ruggine di ferro, ma pesto sottilissimo. Ma desiderando uno smalto, che da una parte sia denso, eda un'altra risplenda

Farai i pastelli di terra, e del doppio di vetro, e poi si liquefaci a fuoco di riverbero in vase atto al fuoco per una notte, mescolando spesso con un bastoncino di ferro, così haurai una picciola massa una parte trasparente, & un'altra lucida. Sarà anchora uno

smalto di color d'amerisfo

Il qual si fa solamente di manganese, e se verrà di color troppo carico, giongi più corpo, cioè stagno calcinato, e piombo. Così

tingere lo smalto di color azzurro

Potrai, con lo zafaro, giongendovi un poco di corpo. Da questi

farlo smalto di color pidocchioso

Potremo, perche è composto di molti ponti mescolati insieme, che par che son una massa di pidocchi gionti insieme: ma molto giocondo à vedere. Quando lo smalto è fatto già denso spargilo sovra un marmore, e subito spargerà sovra quello croco, o color pallido, à goccia à goccia, e l'havrai. Se vuoi

haver uno smalto di due colori

mescolato, buttalo sovra il marmore, come habbiam detto poco anzi, e poi poni vi smalto sopra di un'altro colore, e unisci insieme premendo con una palettina di ferro. Ma se cerchi

far uno smalto più nobile

Del quale si servono gli oroscifi, per ogni catino giongi due pastelli di sal di soda, e di arena, della quale si fa il vetro, e sarà assai più perfetto.

Mode

Modo di far lo smalto rosacchiero. Cap. X.

MA i vetrari moderni più praticchi si sforzano di colorir lo smalto di color di rosa chiara, che volgarmente chiamano rosacchiero, e vi faticano molto, per haver visto, che gli nostri antichi l'hàn fatto molto artificiosamente, e di un bellissimo colore. Noi raccontaremo quello che habbiamo fatto noi, e visto far à gli amici, dicemo quel che sappiamo, porgendo occasione à chi più sà, di parlare più innanzi. Questo farà il

Modo di far il rosacchiero.

Poni dieci libre di cristallo in una pignata, e come sarà ben liquefatto, ponivi dietro una libra di minio eccellente, la metà per volta mescolato con una verga di ferro prestissimamente cala giù al fondo, come sarà ben mescolato, levalo della pignata, con i ferri acconci à questo effetto, e buttalo nell'acqua, e così non ti rincresca far fin alla terza volta, poi giungi cinque onze di rubicondissimo cinabrio sopra il rame calcinato, & havendolo molto ben mescolato insieme, lascia riposare per tre hore, come havrai ciò fatto, giungi tre oncie di vetro di stagno, mescolando senza posar mai, e così haverai uno splendentissimo color di rosa nel vetro, del che ti potrai servire per smaltar l'oro, & anelli: ma in questo modo potrai

Fare il vetro dello stagno

Poni in un crucciolo una libra di stagno, e lascia riscaldare, poi si liquefacci nella fornace de' vetrari, nel reverbero delle fiamme per tre, o quattro giorni, poi leva, e raffreddato, rompi il vase, e troverai nella superficie il vetro di color giallo torbido, e se starà molto nel vase, diverrà più perfetto, nè mi è accaduto di veder cosa meglio in questo genere di molti, che ne habbiamo sperimentato: ma bisogna porvisi molto ben pisto la polvere, che non solamente col mortajo, con le mola, ma col porfido bisogna tritarlo. Se verrà rosso di soverchio, giungendo più vetro lo rischiariremo. Ci è anchora un

Altro modo di farlo

Riservato à gli amici: Siano nove parti di stagno bruciato, sette di piombo, due di cinabrio, ferretto di Spagna, e tartaro meza parte, pietra hematite una, rosso di pittori una quarta: fa come sai.

*Come si facciano i vasi d'agata, o calcedonio.**Cap. XI.*

SI fanno l'agate così belle, e così naturali, che paragonate alle vere, e le vere pajono falsificate, e le falsificate vere, il secreto è bello, e raro. Piglia acqua forte una libra, argento in fogli libra una, argento vivo oncie quattro, mescola insieme tanto, che l'acqua forte risolva i due argenti, poi piglia sei oncie di ferro infuso-

infuocato, pesto in mortajo, e ridotto in polvere sottilissima, mescola con oncie, tre di rame bruciato, sopra le quali polveri fa passar due, ò tre volte due libbre di acqua forte, quali raccoglierai col recipiente, perche non perde la sua virtù, poi piglia pietra hematite un'oncia, pestala in polvere, e due oncie di azzurro oltramariano ordinario, cioè terra di spetiali di questo colore, e mischia, dopo portata alla fornace de' bicchieri, e fagli aggiungere di cristallo bollito 15. ò 20. ò 30. libbre à giudicio, & habbi 20. fogli d'oro, e fa strato sopra stato con la mistura, e riusciranno i vasi bellissimi lavorati, che faranno.

Come si fa la porcellana. Cap. XII.

R Agionaremo della porcellana. Ma vediamo prima se sia stata conosciuta da gli antichi. Cardano dice, che la Murrina di Plinio sia la Porcellana de' nostri tempi, il qual nel lib. 27. cap. 2. dice così. L'oriente manda à noi la murrina, se ne ritrova in molti luoghi, nè questi molto principali, e principalmente nel Regno de Parti, e nella Caramania. Giudicano, che sia humore condensato sotto terra dal calore di grandezza in niun luogo passa gli Abachi, di grassezza, quanto basta ad un vase da bere, hanno un splendor senza forza, e son tersi più tosto, che risplendenti. Il prezzo è la varietà de' colori, circondandolo intorno varie macchie, nella porpora, e nella candidezza, e nel mezzo dell'uno, e l'altro, come per un passaggio di colori, la porpora rosseggiante, e biancheggiante nell'atte. Sono molti, che lodano grandissimamente l'estremità, e certe riflessioni di colori, che si veggono nell'arco celeste. In questi si desiderano le macchie grasse, e lor vitio l'esser trasparente, ò pallide, anchora certi sali, e monticelli non eminenti, & alle volte come nel corpo, che risiedono. Sono anchora lodate per l'odore. Questa opinione è confermata dallo scoltatore de' suoi peccati Scaligero. Ma io son di contrario parere, dalla porcellana nostra, è una creta composta di più materie, e quella è cosa naturale, e le note, e conditioni dell'una, e l'altra sono assai differenti, come ne parleremo più largamente altrove. Ma veniamo à scrivere come si facci. Scaligero dice esser solito da' suoi maggiori farsi della porcellana, e però saperla ben fare. Si prendono scorze di ova, e scorze di cochiglie marine, ò umbilici, chiamate volgarmente porcellane (onde egli vuole, che pigli il nome di porcellana) e queste si fanno in sottilissima polvere, la quale mescolata, & ammassata, con l'acqua se ne fanno vasi, e le sotterrano, e non le cavano fuori se non dopo cento anni à venderle, che ne fanno ogni anno, e le sotterrano, e scrivono i tempi quando le fanno, per saper quando le hanno da cavare. Ma egli, che nota i difetti del Cardano, è difettoso così nel nome, come nel modo come si facci, l'habbiam noi così fatti. Si pigliano le tibie de' buoi, dicono stinchi, e si calcinano al fuoco benissimo, finche divenghino bianchissimi, e si tritano minutamente, poi toglì una terra chiara bella da molti luoghi d'Italia, come terra Vicentina, nel Regno di Napoli al monte di Majella; appresso Viterbo è molto leggiera: intendendo anchora à Ponza l'isola essere eccellentissima, così cinque parti di cenere

nere di osso di bue, & una di questa terra, e con questo si mescola una parte di alume di piuma, che fa la mistura più resista al fuoco, di queste se ne fa vase, e si cuoce alla fornace de' vasari al modo solito. Poi se le dà sopra lo smalto della majolica: ma quanto si può più sottile, ponendo in detta mistura la cinquantesima parte, di smalto bianco per la porcellana bianca, ponendo berace in luogo di sale. Notando, che quanto meno si porrà della terra Vicentina, più verranno trasparenti, nè si aggiunge per altro, che per far che si sostenti, e possa lavorarsi alla ruota de' ceretari.

Come si falsifichino le perle. Cap. XIII.

NON sarà fuor di proposito aggiungere à queste il modo di falsificar le perle, perche molti vi s'affannano intorno, io di quanti ne hò provati, se ben niuno à mio modo, pur questo è il men cattivo degli altri.

Modo di contrasfar le perle

Piglia d'acqua vite finissima onze tre, e d'acqua forte, di alume di rocca, e sal nitro parti eguali onza una, ponivi dentro argento puro in foglio, e questi poni in una cucurbitula di vetro, col suo coperchio ben lutato, che non respiri, poni sotto il fumo dieci giorni, cavandolo fuori, troverai sopra l'acqua natante una bella pelli- cina di argento, ricoglila con un cucchiario di argento, e serbala ben ferrata, che non s'imbratti, riporrai la cucurbitola sotto il medesimo fumo per dieci altri giorni, poi leva e fa il medesimo, fin tanto che ne assumerà sopra, poi la restante acqua cola per pezza di lino in una boccietta di vetro, e vi porrai dentro tre oncie di argento vivo puro, serra, e poni pur sotto il fumo per venti giorni, e troverai l'argento vivo soluto in acqua, ponetevi dentro un'oncia di perle minute, e lutato il vase poni pur di sotto il fumo per quindici giorni, e si muteranno in acqua, e sopra l'acqua una certa ontuosità, quale si chiama il grasso delle perle, ricogli come prima, e conserva, torna l'acqua nel medesimo fumo, e dopo li medesimi giorni, apri, e ricogli medesimamente la grassezza, fin tanto che ne verrà di sopra, l'acqua rimasta fa evaporar à fuoco lento, finche secchi, all'ultimo dà fuoco forte, finche sublimi l'argento vivo, che le perle restaranno calcinate nel fondo del vase bianche: togli quella, & impasta con due parti serbate dall'argento, & una di quella delle perle dell'ontuoso, questa pasta ponete nelle forme di argento della grandezza delle perle, che volete fare, e formatole, le passerete con un fil di argento sottile, quando desiderì il forame, lasciandole finche si rassodino nelle formi, che farà fra un' hora, togli le poi, e ponile à seccar dentro una carafina all'ombra per un giorno: seccate poi ungete col liquor delle perle parte una, e che sia il doppio di quello, con l'argento con un pennello, e fatele poi seccare all'ombra, così per cinque volte dentro una carafina, e poni al Sole per sei giorni. Ponnosi anchor falsificar le perle in

Altro modo

Si piglia la lagrima chiarissima del mastice, e fattone quantità si accomoda su le
le

le punte di due stecchi di legno, ò di ferro, e si vada sempre avvolgendo sù le punte de' legnetti, riscaldando, e tenendola molle al lume di una candela, ma che non si macchino dal fumo, che sempre si andrà trasmutando in un bellissimo colore, di perle, che pareranno naturali, che con difficoltà si conoscono dalle vere, e durano nel bel suo colore per alcun mese. Il modo di farle con gli occhi delle seppie, non lo pongo quà, perche è troppo volgare. Ma per

Rischiare le perle vecchie

Ponete in aceto fiori di papaveri selvaggi, e rose bianche, poi distillate, & in quell'aceto ponete le perle per un' hora, e toglietele, che le troverete haver rasò una crosta, & imbianchita, togliendo quella ruggine della vecchiaja. Non lassaremo di narrare il

Modo di far la tarchina più colorita

Quando si vuol vedere, perche non dura quel colore più di un mese, si pone dentro l'acqua forte, che habbi mangiato rame, e divenuta verde, ma ponendola dentro la neve si fa più accesa di colore, e dura per un giorno.

Delle fogliette, che si pongono sotto le gioie.

Cap. XIV.

Sotto le gioie si pongono certe fogliette di metallo, che per essere trasparenti, fanno che risplendano ò più cariche di colore, ò più chiare, come piacereà al gusto di chi le porta, perche se tu vuoi che risplendano più chiare. Vi pongono le foglie sotto di più chiaro colore, se più cariche, di color più oscuri, oltre à ciò risplendendo le gioie d'una non terminata trasparenza, e dimostrano il fondo dell'anello, onde diminuiscono il prezzo della loro bontà. Questa è stata invention de' moderni, che si fanno certe fogliette coloratissime, splendentissime, e di giocondissimi colori, accioche terminino la lor trasparenza, & accconcino i colori, risarciscono, e gli emendino. Noi havendoci dilettrato assai di queste, ne tratteremo particolarissimamente. Le foglie si fanno, ò di solo rame, ò di rame, & oro, & argento mescolate, diremo prima di quelle, che si fanno di semplice rame. Si comprano da' ramieri lamine di rame, di grossezza della più grossa carta, accioche con più agevolezza si facciano più sottili, le quali secaremo in più parti di tre diti l'una, e due di larghezza, sicche due libre di lamine si dividano in cento trenta particelle, queste divideremo in due parti, accioche si possano martellar più agevolmente, dunque torremo quaranta di quelle, e le batteremo col martello, come fanno gli orefici i quali riducono l'oro in sottilissime laminette per indorare. Sia l'incudine piana, polita, e così il martello, accioche nelle battiture non segni il rame, e si rompa, battendo hor una parte, hor l'altra, che mentre l'una si cuoce al fuoco, e son calde si battino, e come son raffreddate si tornano al fuoco, che se altrimenti farai, anderanno in pezzi, le quali subito separarai dall'altre, perche le rotte fanno romper l'altre. Ma accioche si cuocano più facilmente, come cominciano ad assottigliarsi, ci serviremo di questa invention. Habbiansi

ff

due

due laminette di ferro di quattro diti lunghe, e larghe di grossezza di una carta, che tenghino nel ventre le altre, e le rinchiudano da tutte le parti, perche replicandosi la prima, ritenga l'altra nelle sue piegature, che non solo non possino scappare: ma fa che nè la cenere, ò altre sporcchezze l'imbrattino. Quando haurai chiuse così le lamine di rame, ponile al fuoco, & accesi i carboni, falle di fuoco, poi leva il fuoco, e pigliale con le forbici di ferro, e scuotendo ben la cenere, lascia raffreddare, e di nuovo le martella, che si assottiglino, e si facciano fortissime foglie, e mentre martelli queste, l'altre ferrate nelle piegature di ferro s'infochino, e questo ridotto à sette volte farai mentre l'havrai ridotte, in fortissime foglie, e saran buone per l'opera, onde non farà se non bene riverder spesso le lamine, accioche l'altre non si rompano martellando, perche rompono quelle, che le stanno vicine, e quelle l'altre. Ma perche mentre si battono, si sogliono annegrir, & imbrattarsi, che spesso ingannano il veditore, però bisogna haver un pignatino apparecchiato pieno d'acqua, con egual parte di sale, e tartaro, e buglia al fuoco, ponivi dentro le fogliette, movendole continuamente, poiche bugliando diventano bianchissime, poi si levano dal fuoco, e si lavano in un piatto pieno di acqua chiara, finche sieno lavate, eccellentissimamente, poi si asciughino con un tovagliolo di lino, e di nuovo si riducono sotto il martello, e s'infochino, come prima, finche saranno assottigliate in fortissime fogliette, come oro, l'incudine, e'l martello bisogna che sieno piani, tersi, e più lucidi di uno specchio, e si fanno con tale artificio. Primo si arroteranno alla rota, dove si arrotono i coltelli, quando si spianano, e se li dà la forma, poi si adeguano con arena sottile, e con la pomice, per tor la ruvidezza della rota, poi si fregano con una piastra di piombo, e polvere di smeriglio, e lasciando di far questa manifattura, perderai il tempo, e la fatica. In due giorni sarà fatta l'opera, cioè ponendo sette volte, over otto al fuoco le laminette, cocendo, e quattro volte almeno biancheggiando. All'ultimo si ricerchino tutte, se saranno intiere, e ridotte alla perfetta sottilezza, laonde se alcune saranno alquanto solidette, si possono di nuovo battere, e sottigliarsi. Questo si bene si deve osservar con diligenza, che se saranno sottili sieno meno al fuoco, perche subito si liquefanno, e sieno ancor poco nel pignatino, perche saranno rose dal sale. All'ultimo si resfeghino con le forbici, e si facciano quadrate, che sieno più commode all'opere.

Come si poliscano le fogliette. Cap. XV.

GI A' perfettamente fatte, & assottigliate le tavolette, noi le poliremo. Ma prima bisogna, che sieno apparecchiati gli istrumenti, accioche con più commodità si possano polire. Piglisi una lamina di rame ciprio della lunghezza di un piede, di larghezza della palma della mano, e poliscasi esquisitissimamente che veramente imiti la lisciezza di uno specchio, questa s'incurvi con le mani à poco à poco, ò col martello in forma di un semicilindro, dopò faremo un legno

al

al torno della forma che sarà quello, che gli quadri sopra egualmente, e s'appiani con lui, e che da ogni parte riceva quello legno nel suo concavo, e poi con quattro chiodetti ficcati ne quattro angoli si fermi che sia immobile, questo legno sia fermato sopra un sgabello attaccato sopra due colonnette di lunghezza di un piede ne' suoi capi. Hor venghiamo à porvi le fogliette. Le fogliette già prima assottigliate così le poliremo. Habbi apparecchiato creta sottilissima in questo modo: pistata che havretela creta, la porrete in un panno di lino raro, e ligarete dentro la creta, lo ponete in un vase pieno di acqua, & andate sbattendo dentro l'acqua di quà, e di là, che le parti sottilissime della creta escano fuori, e le parti grosse restino nella tela, poi vi poni di nuovo creta, e pur sbatti dentro l'acqua finchè passi tutta per quel lino, poi lascerai far residenza all'acqua, e colala, e la muterai tante volte, e colerai, che non vi rimanga parte alcuna grossiotta, dopò posto la tela accomodata alla bocca, dal vaso, che hà da ricevere quell'acqua attacca largamente, e coliamo, accioche siamo più certi, che niente v'è passato dentro, se non quel sottilissimo, poi togliamo l'acqua, e la riponiamo. Questa creta dunque fatta à questo modo, la ponemo sopra il rame, e freggheremo con un bastone di pioppo, che risplenda à guisa d'oro, dopò lavaremo con acqua, e di sotto giaccia un vase di bocca larga, che riceva l'acqua che cade, dopò habbi apparecchiato la pietra hematite, alla quale polirai eccellentemente sopra una lamina di piombo, ponendovi polvere di smeriglio; e così riceverà una esquisita lisciezza; imponemo dunque sopra quella lamina di rame ciprio, le nostre fogliette di rame, e ve le distenderemo sopra bene con il pollice, dito della man sinistra, e vi porremo sopra della creta, e buttandovi acqua di sopra lavaremo, e poi l'annerteremo, che solo l'acqua sparsavi l'incolli sopra la lamina. All' hora la pietra firmata con quel legno, la prendemo nelle mani, e l'andaremo con quella polendo bene, stando bene incervello, che quella foglietta non pigli alcuna piega, che se ciò avvenisse è perduta la fatica, e quando non stesle ferma, buttandovi sopra acqua, si fermerà, e tanto farai così buttando acqua, e polendo sempre, mentre sarà da tutte le parti egualata, e splendidissima, come un specchio. Il segno dell'eccellente politura sarà, se non appariranno sovra quella i segni della politura della pietra. Così toltola dal legno, la butterai in una scudella piena di acqua, finche tutte sieno finite di pulire, poi si spieghano sopra un panno di lino bianchissimo, e si seccano; e si ripongono nelle cassette, accioche non venissero à pigliar polvere, o qualche lordura: ma si attacchino con un filo piegate come una mezza colonna, che la politura stia nella parte di dentro.



Della fattura del forno per colorir le fogliette.

Cap. XVI.

HOR' insegnaremo come si colorano, ma descriviamo prima il forno, col quale si pollano colorire. Si farà dunque il fornello di lamine di ferro di convenevol spessezza, di altezza di un piede, & altrettanto il diametro della lunghezza, da sopra si cuopra con una laminetta rotonda, nel mezzo della cima sia un poco larga di quattro diti, e vi si facci sopra un'altro fornello della medesima capacità di larghezza, & altezza del buso, e si saldino le giunture. Al forno di sotto vicino la terra se gli facci una porticella, di quattro diti, con una volta di fuori di mezzo piede come un'altro fornello innanzi quello, e si consolidi nel medesimo modo detto con quel forno grande, e si attacchi. All' hora accenderai carboni in un'altro vase, che sieno ben accesi, che non venissero a far fumo, e si buttino in quel forno apparecchiato, presi con le tenagliuole di ferro, accioche si scaldi bene quella volta di fuori, ovvero innanzi il forno si riempia infino al mero di carboni ben accesi. Hor fatto questo apparecchio si cominceranno a colorir le laminette. E prima

colorir le fogliette di color giallo

Insegnaremo. Si piglino quelle fogliette attaccate col filo come dicemmo, e ne accomoderemo una sopra le forbicette di ferro, e spingendo l'anello delle forbicette sin alla cima delle prese, che sieno ferme, e tenghino strette le fogliette, e le porremo sopra la bocca più alta del forno, che riceva quel fumo, che vien fuori della bocca, volgendola sopra intorno intorno, infino che a poco a poco vedete, che ha ricevuto quel colore gialliccio, senza altro fumo, che quel del carbone solo, il qual come vedrai, che l'ha ben preso, levala dal fumo, e siferbala. Con modo non dissimile da questo

tinger la foglietta di color di zaffiro

Potremo, perche tolta la foglietta con le forbici di ferro, & accomodata sopra la bocca del forno, butterai su li carboni dalla parte di sotto, sotto quella volta di fuori penne di ocche, che stanno nel petto, e subito andrai riponendo sopra quella cucchiaretta di ferro, perche il fumo, che vien fuori da quelle penne, & inalzato per forza dal fuoco, uscendo per i camini del fornello, percuerà le fogliette, e quelle tingerà del color dell'aria, quando quelle cucchiare si raffredderanno prendi un'altra infocata, e ponivi sopra le penne. Questo veramente è degno di molta meraviglia, che quei colori, che riceve questa foglietta di rame, subito si mutano, onde quando vedrai, che la foglietta ha quel color, che desideri, la metti di sopra la fornace, perche di ponto in ponto va pigliando altri colori. Quelle che vuoi tingere di color di zaffiro bisogna

indurre color d'argento alle fogliette

In questo modo. Piglia un pochetto di argento, e fallo dissolvere nell'acqua forte, e poi buttavi dentro acqua di fonte, poi buttavi dentro lamine di rame, che
subi-

subito l'acqua si turbarà, & in forma di bombace di argento s'accosterà al rame, buttasi l'acqua, e si lavi l'argento, e si secchi al sole: e come è secco si pone sopra un porfido, e giontovi una oncia di tartaro, si meschia altrettanto di sal comune, e di nuovo si trita, poi che ogni cosa sia ben meschiata, così apparecchiata la polvere, e buttatala sopra il rame si frega, e si vedrà splendere di color d'argento, le fogliette all'hor si distendono sopra quella lamina di rame ciprio, sopra quel legno, si bagni d'acqua, e perche visi butta sopra, e con due diti pollici si vada fregando, accioche si tingano di color d'argento, buttala nell'acqua, & il sopradetto rame poliscasi con la pietra hematite, dopo si espone al fumo, e se vedranno splendenti del celeste colore. Seti piace

tingere la foglietta di color di rame

Esì malagevolmente si tinge, e di molte appena una si vede venir bonissima. Primieramente le fogliette si vedranno splendere di color di aria, come habbiamo detto, dopo piglierai quelle, che non hanno ben preso il sopradetto colore, e che di quello si ponghino sopra il buco del detto forno, e sotto la volta del portello sopra le lamine infocate ponetevi le foglie di bosso, che saranno strepito come le frondi di alloro, il fumo uscirà fuori per il buco di sopra, il qual tingerà le fogliette. Ma prima che si tingano di color verde bisogna che pigli poi molti colori, cioè di rame, rossi, gialli, ma non vi devono tardar molto, poiche hauranno ricevuto una perfetta verrezza. Così possiamo

tingere le fogliette di color di rubini

buttando cimatura di scarlato sopra i carboni, & accomodando le fogliette sopra il buco, perche il fumo che salirà per questo buco, colorerà le fogliette predette. Così

colorar le fogliette di color d'ametisto

Si sforzano. Quando tingemo il saffiro, prima che ponga il color del saffiro, passerà per l'ametistino, all'hor togliilo dal forame, e sarai sodisfatto.

Come si facciano le medesime fogliette della mistura di rame. Cap. XVII.

HOR' insegnaremo un'altro modo dal quale le fogliette della mistura de' metalli se possano tingere, le quali sono molto più difficili, ma riterranno i colori più tenacemente. Le cose che habbiamo dette si fanno con poca fatica: ma agevolmente perdono il colore: ma queste si fanno con più difficoltà, ma hanno color più durabile. Togli meza libra di rame, e si fonda in un crucciuolo, dentro vi si butti un mezo ducato, e quando sarà ben liquefatto, e meschiato buttavi dentro tartaro, accioche come sarà raffreddato la superficie di fuori, sia eguale, e piana, e come sarà raffreddato da se, reponila. Indi si pigli un'altra meza libra di rame, e si liquefaci del medesimo modo, e si meschi con l'ottava parte di un oncia di argento, e poi si raffreddi, si toglie dal vase, e si lima, accioche si eguagli, & espiani la superficie di sopra, perche se vi apparisse qualche fissura, o buchetto, s'impedirebbe l'opera, perche con questa esperienza conosceremo se dentro,

over

over fuori ci fusse qualche fissura . Pongasi in equilibrio sopra un ferro , e poi si batti con un ferro, se sonerà egualmente, e farà bel tinnito, e intiero, se inegualmente, ò da dentro, ò da fuori vi sarà qualche mancamento. Sia la verga di un dito, e sia percossa col martello sovra l'incudine leggermente, accioche non si spezzi in qualche parte, pongasi al fuoco, e si cuoca, e quando sarà raffreddato, percuoti col martello, finche sia ridotto in sottili fogliette, come habbiamo detto prima. Ma se vi fusse qualche fissura, con la lima la torrete via, e come tre, ò quattro volte sarà infocata nel fuoco, habbate una pignata, e come diciamo prima con sale, e tartaro, & acqua fa il bianchimento, accioche più esquisitamente si possino conoscere. All'hora tingeremo

le fogliette di color di rubino

Fatte già le fogliette, se vorrai tinger quelle in color di rubino nel medesimo modo, che habbiamo detto, e le tingerai di cimatura di scarlata: ma le fogliette siano di mistura di rame, ed oro. E per non esser troppo lunghi, nel medesimo modo

tingere le fogliette di color di saffro, e di smeraldo.

Potremo, di argento, e rame: ma il color di saffro di penne di oche, lo smeraldo di frondi di busso, fermandole un poco più sopra il fuoco. Queste son quelle cose, che habbiamo esperimentato delle gemme insino à questo tempo.

Il fine del Sesto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATURALE

D I

GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Settimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il qual conserva, e consegna à tempo le maravigliose operationi della calamita.



P R O E M I O.



Alle gioje fiamò arrivati alle pietre, delle quali la regina è la calamita, piena di grandissime meraviglie, & in ella risplende grandissimamente la divina natura, & io tanto più volentierimi preparo à questa impresa, per haver veduto, che gli antichi, ò nulla, ò poco hanno conosciuto de' suoi stupori. In pochi giorni, per non dire in poche hore: mentre andava investigando certi miei pèseri con lei, mi si sono coverti altri, che non cercava, talche delle sue meraviglie ne habbiamo ritrovate intorno à ducento, e ne andiamo scovrendo di passo in passo, cori è la gran maestà d' Iddio maravigliosa nelle sue opere, hor che debba succedere à più doti, e più sottili d'ingegno, che non son'io, che andassero anch'eglino investigando le sue grandezze, giudichino tutti. Ritrovandomi in Vineggia m'accorsi, che attendeva alla medesima speculatione il Reverendo Padre Maestro Fra Paolo Venetiano dell'Ordine de' Servi, allora Provinciale, & hora in Roma dignissimo Procuratore, dal quale d'haverne imparato molte cose, non solo non mi vergagnerò confessarlo: ma m'ene glorio, per non haver conosciuto in mia vita, di quanti sia andato visitando, mentre sono ito vedendo il mondo, & altri in Napoli han visitato me, nè il più ingegnoso, nè il più dotto, nato solo à divorar si tutte le scienze, non solo honore, splendore, & ornamento di quella sublime, & inclita Venetiana Republica: ma dell' Italia tutta. Noi incominciaremo à trattar di quella, che sono più note, venendo alle cose più alte, talche non mi son mai pentito della fatica, che ci hò speso all'investigationi di quelle. Da queste si può investigar la lingua.

ghezza del mondo, cosa di non poco momento a' naviganti, nella qual cosa s'affatican molti ingegni, & ad uno amico, che stesse molto lontano, anchor chiuso in carcere, porremo avvisar delle cose, che passano, il che non dubito poter si fare con due bussole da navigare con un' alfabeto scritto d'intorno. Da qua pendono i principj del moto perpetuo, & d'un' orologio, che da se stesso si muove al moto del primo mobile, & altre cose più maravigliose, che mi par di tacere. Se vi sono cose narrate da gli antichi pur ve le trapperemo, e scopriremo le bugie di alcuni, non che vogliamo biasimare le fatiche, e le vigilie loro: ma accioche alcuno fermandosi sopra i loro principj, non vi cada in qualche errore, e gli errori poi vadino sempre accrescendosi in infinito. Ma cominceremo a dir dal nome.

L'INTERPRETE.

IO non posso sopportare, che l'Autor mio sia à torto lacerato da un certo Guglielmo Gibberto Cloachenſe Medico Ingleſe, il quale havendo copiato tutto il ſettimo libro, che parla della Calamita in un ſuo libro, con diſcortefe, e barbara creanza, per non far conoſcere il furto, lo vâ tacciando di paſſo in paſſo. Giura l'autore ſenza haverlo viſto, che ſia qualche melanconico atrabilario, di elatamete: ma di baſſa dottrina, che non potendo altrimenti, vogliono moſtrarſi grandi, col dir mal d'altri, inſilzandovi ſpeſſo Hippocrate, Galeno, Ariſtotele, Platone, Aetio, Fernelio, Fracaſtoro, il Cardano, & altri huomini de' paſſati, e de' noſtri ſecoli, ch'egli non intende, e quel poco, che del ſuo ingegno vi aggiunge, ò ſon coſe di poca conſideratione, che l'autor hà laſciato porli per vergogna, e l'altre ſon capricci, ſpropoſiti, vanità, ſogni d'infermi, ſole di Romanzi: al fin vâ dal parlar della calamita, che la terra ſia mobile, coſe, che per la loro impoſſibilità ſon ſtate rejette da gli antichi, e moderni ingegni. Hor mentre l'autor s'apparecchia riſpondergli nella ſeconda editione con l'aggiunta di molti mirabili ſecreti, non poſſo contener di riſpondere ad alcuni.

Ragionando l'autor della cauſa perche tiri la calamita, dice, che dentro vi ſi chiuda un vapor ſolforeo, ò ferrigno, che poſta la pietra nel fuoco, & infocandoli ſi vede nella cima una fiamma acceſa di colore, e di odor di ſolfo, e conſumata, reſta la calamita una ſemplice pietra, che non tira più chiamando quella cauſa d'un' effetto, che togliendola, ſi toglie l'effetto, e ritornandola, ſi reſtituiſce nell'effetto: anzi con un ſuo artificio, toglie l'anima à molte calamite, e l'unisce in una ſola, per moltiplicar la virtù ſua, donde cerca far quelle buſſole, che movendoli l'una, ſa muover l'altra molte miglie diſtante, che con un' alfabeto, che hà deſcritto intorno, due amici lontani poſſono raguagliarſi ſra loro de' loro negotij: che inſegna il Tritemio nella ſua Steganografia. Ma queſte non ſon coſe da pari ſuoi, perche dunque dubita dir, che quel vapor ſia la cagione del tirare ſe tolto, e ri-poſto, la calamita laſcia, e ritoglie la virtù del tirare?

Dice anchor l'autor noſtro, che fregando l'ago nel Diamante, ſi volge al Settentrione, & all'Auſtro, come fa con la calamita, e chiedendogli queſto io, mi riſpoſe, che nella libreria Vaticana vi havea letto un libro ſcritto à penna in pergam-

gameno vecchissimo, dove si leggevano molte curiosità, e fra l'altre, che fregato l'ago al chrisolito si volgeva à levante, e nel diamante al settentrione, & altre, gioje ad altre parti, e che ragionando di ciò con l'illustrissimo da Este, fregando l'ago ad un suo diamante di gran valore, si volgeva al Settentrione, e l' medesimo fecero altri aghi, che tutte stavano paralelle al Settentrione, non senza grandissimo gusto di quel Principe, eritrovandosi in Vinegia col clarissimo Giacomo Còtarini, cò un suo diamante grande più di un'ungia del pollice di valuta di 12 mila ducati. Si volgeva all'Austro, di che maravigliandosi l'Autore s'imaginò, ch'era la contraria dal Settentrione, e per veder questa prova volea scaltar la detta pietra, se non gli fusse stato conteso da gli astanti, per lo pericolo di romperfi, e forse tu havendo fatta l'esperienza con alcuni diamanti piccioli, vili, ò bastardi, non ti sarà riuscito; ma provalo con simili, e vedrai l'effetto.

Investigando anchor l'Autore come possa trovarsi la longitudine del mondo, cosa tanto importante alla navigatione, scopri quel mirabil secreto, che la calamita nell'isole azore batte l'ago sopra la meridiana linea trovar al modo di Tolomeo col Sole, e che nelle parti nostre Orièntali declina in Napoli circa 9. gradi à quei che caminano verso l'Indie declina all'Occidente che proportionalmente essendo cosa notissima à coloro, che navigano, e per i scritti di molti Dottissimi scrittori, e capitando in camera sua un'Inglese, che fu compagno del Dragh nella navigatione, contendevano insieme, che ogni uno diceva esser solo à saper trovar la longitudine del mondo, e scoprendosi fra loro, conobbero ch'era l'istesso secreto, rallegrandosi l'uno, e l'altro haver un simil compagno nel parere. Ma l'Inglese come più pratico nel navigar di lui, li mostrò, come dovea governarsi navigando verso il polo con alcune tavole, come insegnaremo appresso, che quel secreto non serviva se non navigando sotto l'equinottiale, all'altre cose non mi curo rispondere, perchemi pajon di poca importanza.

Qual sia il nome della calamita, le sue specie, e i luoghi dove nasce.

Cap. I.

Scrive Platone nell'Ione, che questa pietra fù chiamata da Empedocle Manti chin. Lucretio dice dallo paese Magnesio

La qual i Greci con lor patrio nome, chiama Magnete, perche nata sia in quella patria.

Il medesimo Platone anchora, essere stata chiamata Heraclia, cioè herculea, perche fu ritrovata appresso la città d'Heraclia; altri stimano da Ercole, perche come egli vinse, e domò tutte le fiere, & huomini, così questa pietra vince, e doma il ferro; il qual vince, e doma tutte le cose. Nicandro, e da lui Plinio pensano che il nome l'habbi dal suo inventore Magnete guardiano di armenti, e che ritrovolla mentre guardava gli suoi armenti, che vedeva che i chiodi delle sue scarpe, e della punta del suo bastone s'attaccavano à quella pietra. Egli fu pastor nel monte Ida. Ma io istimo che questa voce Magnete venghi da Maguo, che vuol

G g dir

dir grande, toltone alcune lettere, e poſtevene alcune. Con altro nome la chiamano ſiderite dal ferro chiamato da' Greci Sideros. Da' Latini è chiamato magnes, Heraclio, e Siderite. Ma Heſichio fa differenza tra lo Siderite, e l' Herculeo, perche dice, che l'un' è di color d'argento, e l'altro di ferro. Plinio per autorità di Sotaco, dice, che cinque ſono le ſue ſpecie. L'Etiopico, Magnetiaco da Magnesia terra vicina alla Macedonia, alla deſtra parte di coloro, che vanno al laco Bebeida, il terzo di Boetia, il quarto di Aleſſandria di Troja, il quinto di Magnesia in Aſia. La prima differenza, che è di maſchio, e femina, l'altro in colore, perche quelli che ſi trovano in Magnesia, Macedoni, ſono roſſi, e neri, i Boeti ſon più roſſi, che neri, quello che ſi trova in Troade è nero, e femina, e però ſenza forza, il peggio è quello di Magnesia in Aſia, che è bianco, che non tira il ferro, & è ſimile alla pomice. E ſtato conoſciuto che tanto più ſono buoni, quãto più ſ'accollano al colore ceruleo, la maggior lode ſi dà à quello d'Etiopia, e ſi compra à peſo d'argento. Si trova quello in Zamiti di Etiopia, così ſi chiama quel paefe arenoſo, l'eſperienza di conoſcere l'Etiopico è che tira à ſe l'altra calamita. Se ne trova un'altra calamita in Etiopia non molto lontano in un monte chiamato Teamede, il quale ſcaccia, e fa tirar à dietro ogni ferro. Dioſcoride così lo deſcrive. Quella è buona calamita, che tira à ſe con molta agevolezza il ferro, col colore che va all'azzurro, denſo aſſai, e non molto grave. Il Piſtoreſe ne fa ſpecie, uno che tira il ferro, l'altro la carne, un'altro che tira, e ſcaccia il ferro aſſai ſciocamente parlando, perche quello che tira la carne, è aſſai diverſo da quello, e poi la medefima pietra tira, e ſcaccia da ſe il ferro. Marbodeo diſſe, che naſceva tra i Tragloditi, e gli Indiani. Olao Magno dice eſſer nel ſettentrione alcuni monti, che han tanta forza di tirar il ferro, che le navi, che navigano di là appreſſo, ſono inchiodate con chiodi di legno, accioche quando paſſano per quei ſcogli di calamita, i chiodi nõ ſieno ſtrappati à forza da' legni. Fra la Corſica, e l'Italia, ci è una Iſola chiamata Elba, nella quale ſi cava la calamita: ma di poca virtù di tirare, ſe ne ritrova nella Sardegna boniſſima, nella biſcaglia di Spagna, & in Boemia, & in molti altri luoghi.

La ragion naturale, perche tiri la calamita. Cap. I. R.

Perche non mancano huomini, che hanno ſcritto interi libri della ragione, perche la calamita tiri il ferro, accioche non ſiamo più lunghi di quello, che noi habbiamo propoſto di eſſere, volendo qui addurre i loro pareri, principalmente per eſſere appoggiate ſe non in parole, & ingannevoli ſillogiſmi, e non degne da eſſer ricenute da' Filoſofi, però non mi è paruto addurle qui, diremo la noſtra opinione, la quale è appoggiata ſu alcune eſperienze, e nõ laſciamo l'opinione di Anaſſagora addotta da Ariſtotele nel libro dell'anima, il quale per una certa ſomiglianza, la chiama pietra animata, e per queſto tira il ferro, & haver alcune forze particolari, che par veramente, che dall'anima ſieno operate, come vedemo. Epicuro par, che voglia render cagione della ſuoi eſſetti, ſecondo re-

feri-

ferisce Lucretio, e Galeno. Perchedicono . Gli atomi che escono dal ferro sono simili alla figura con quelli della calamita, laonde agevolmente si abbracciano insieme, questi dunque quando avviene, che fra l'uno, e l'altro s'incontrano, cioè del ferro, e della pietra, e riducono al mezzo, si convertono l'uno nell'altro, e così tutti insieme tirano il ferro . Galeno argomenta contro costoro, e dice, che non può credere, che quei corpicciuoli, che escono dalla pietra, abbracciansi , & attaccansi insieme con gli altri simili corpicciuoli del ferro, & abbracciati insieme, che possono tirare così grave sostanza . Oltre à ciò, se ad un ferro, che pende, ve ne accosti un'altro, che quello anchora s'accosta, e questo ad un'altro, e così il terzo, e quarto, e quegli atomi che vengono fuori dalla pietra, quando s'incontrano col ferro, ritornano in dietro, e son cagione, che il ferro perda, ne è possibile che quegli atomi, che entrano nel ferro per i meati vacui ritornino a' primi, & abbracciar poi gli altri per haver egli visto cinque stili di ferro l'un'attaccato all'altro . E se gli atomi si diffondono per il dritto del ferro; perche quelli, che s'accostano à i lati della pietra, ancorche si attaccano, percioche quella forza si diffonde per tutte le parti, laonde un picciol pezzo di calamita tocca molti pezzi di ferro, e questi altri, e quelli anchora altri, e deve riempire tutti quelli altri corpicciuoli, veramente dovrebbe esinanirsi quello picciolo pezzo di pietra, e dissolversi in quelle esinanitioni . Avicenna vuole, che la virtù di tirare il ferro, sia della sua proprietà, e della divina virtù, e non dalla caldezza, ò freddezza, ò dall'anima, che stia in lei, che mandi fuori certi corpi curvi, come hami, ò per la somiglianza, che habbi con la natura del ferro, ò per i corpi vacui, che habbi dentro : ma che habbi per sua complessione, come la pietra, che hà la complessione di attraher la sua virtù . Ma il mio parere è, che la calamita sia una mistura di pietra, e ferro, come si dicesse una pietra di ferro, & un ferro di pietra . Ma non vorrei che t'imaginassi che la pietra fusse tanto conversa in ferro, che habbi perduta la sua natura, ne il ferro, esser tanto immerso nella pietra, che non difendi l'essentia sua, anzi mentre il ferro cerca superar la pietra, e la pietra il ferro, ne viene quel tirar del ferro . In quella massa vi è più di pietra che di ferro, e però accioche il ferro non venghi supeditato, & angarizzato dalla pietra, desia congiungimento, & amicitia, acciò che quello che non può solo, possa con l'ajuto d'altri . Tutte le cose create difendono l'esser loro . Laonde, e per servirsi di quella amica parentela, e per non perder la sua perfectione, tira à se il ferro per forza: ma spontaneamente al ferro se conferisce . La calamita non tira i manni, perche non hà bisogno di marmi, perche ci è assai marmo in quella sua massa, se una calamita tira la calamita, non la tira per la pietra: ma perche vi hà dentro rinchiuso il ferro . Ciò che diciamo sta fondato in questi argomenti, & esperienze, che le miniere di calamita si trovano dove sono vene di ferro . Queste cose sono scritte da Galeno, e da' metallici, e nascono tra' confini della pietra marmo, e del ferro, e si trovano calamite, nella qual si trova più pietra, che ferro, & altra in cui più ferro che pietra . In Germania si cava calamita, dalla quale si cava buon ferro, e la calamita mentre stà fra la linatura di ferro, acquista maggior virtù, & abbandonato, e disprezzato, ne perde parte . Abbiamo visto molte volte non senza

grandissimo piacere dell'anima mia, un pezzo di calamita circondato di carboni ardenti, buttar fuori una fiamma azurra, solforca, e ferrea, la qual finita di abbruciare, essersi partita anchora quella sua virtù di tirare, la puzza del ferro, e del solfo, come coloro che rendono il ferro in calce, overo quello, che rode nel dissolvere del ferro nelle operationi di alchimia, e così hò giudicato che l'anima di una pietra aggiunta ad un'altra, che acquistò la medesima forza.

Come la calamita ha due poli opposti, il boreale. e l'australe, e come si possono conoscere. Cap. III.

POiche l'attioni della calamita sono varie, e diverse, noi cominceremo dalla distinctione degli effetti suoi, accioche i lettori n'habbino più di dottrina, e di utilità. Gli effetti della calamita sono overo solo della calamita, overo del ferro tocco dalla calamita, overo meschiati dell'uno, e dell'altro, della pietra, e della calamita. Gli effetti semplici della calamita sono tirar la pietra, mostrar i poli del mondo, e simili, sono i meschiati, e composti. Diremo prima nella pietra esser due ponti, posto l'uno all'incontro dell'altro, così ad ogni gran pezzo, come ad ogni picciola parte di calamita, e questi chiamamo poli della pietra, de' quali l'uno va al Borea l'altro all'Austro, cioè se lasciando la pietra libera pendente, di modo che il peso suo facci impedimento à se stesso, che di sua volontà si volta al Settentrione, e la parte contraria all'Austro. Il modo di farve l'esperienza è questo. Piglisi un pezzetto di sovaro, overo di ferola, overo di alcun altro legno leggiero, e faccisi in forma di barca, che basti solo à sostenere il peso della calamita, in questo vase pongasi la calamita, e la barca si ponga dentro l'acque, che dase stessa senza impedimento alcuno possa muoversi dove vuole, così lasciata libera, giamai la barca si fermerà, poi che il ponto settentrionale non sia dritto al Settentrione, e l'australe all'Austro opposto, quando vedrai che quella navicella da se stessa sarà fermata, la rivolgerai intorno col dito due, o tre volte, così di nuovo fermandosi da quella violenza, tornerà al medesimo luogo di prima, e così resterà fatto certo del vero ponto boreale, e dell'australe suo opposto. Con altri modi anchora ti potrai render certo del ponto medesimo, accomodandola in bilancia, come nella bussola di navigare, perche quando libera si potrà muovere da se stessa, si volgerà al ponto, e verrà il medesimo effetto, si farà attaccata ad un sottil filo. Onde da quà potremo agevolmente conoscere

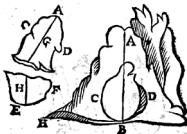
Come una calamita è più perfetta dell'altra

che dal veder la medesima cosa ciascuno la potrà sapere qual calamita sarà di virtù poca, e qual maggiore, perche quello, che rivolgerà la navicella sua più prestamente, e più speditamente al suo ponto, e ritrovato si fermerà, sarà di virtù maggiore, e più valorosa, e quella che più debolmente, e con maggior pigrezza tornerà al luogo suo, e spesso rivolgendo s'andrà fermando, vi darà chiara, e manifesta prova che è di forza più languida, e più rintuzzata. Ne possiamo ancor ora esser più certi, percioche quella che al predetto ponto cercherà di accostarsi

starsi, e per far il suo ufficio muoverà maggior barca, ò maggior quantità, non fermandosi, ò lentamente, ma espeditamente quello più vivace, e di maggior virtù sarà degno di essere stimato, e se ben sono più modi à saper questo, per hora farai contento di questo, che de gli altri, ne ragionaremo altrove.

Che la virtù della calamita si diffonde dal Settentrione all'Austro per la sua lunghezza. Cap. IV.

MA quei due ponti, de' quali habbiamo ragionato, si ritrovano nell'estremità di una linea, che si distendono per mezzo la pietra dall'Austro al Settentrione, e se alcuno spezzerà la pietra per quella linea, i ponti che saranno nell'estremità di questa linea, subito diverranno di contrarie virtù, ed di proprietà, e discorderanno fra loro di occulte discordie, non senza grandissima meraviglia, perche quelli due ponti quando la pietra, era intiera haveano virtù tutte due, di muoversi al polo, poi subito rotta la pietra, un ponto si drizzerà al Settentrione, l'altro all'Austro, e serberanno quel sito, il quale possedevano quando erano nella loro miniera, nel loro monte, e quello che si vede in un gran pezzo di calamita, quell'istesso si vedrà in un piccolissimo.



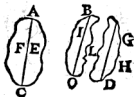
Sia per effempio il monte di calamita ABCD, e sia la linea da Settentrione ad Austro AB, se caveremo dal monte la pietra AB, la linea AB della calamita dimostrerà la linea polare dal settentrione al meriggio. E se noi romperemo la pietra per lato, ogni pezzetto avrà la sua linea. Rompasi la pietra AB per la sua lunghezza CF, faranno due pezzi ACD, & EFB, dico per la linea CD haurà ogni pezzo i suoi poli del mondo. Nella pietra ACD, sarà l'A il settentrione, e B l'austro. Ma questo avanzerà ogni meraviglia, che i due ponti GH quanto era una sola pietra, come havendo fra loro un stretto parentado, tutte insieme haveano le medesime forze, ma subito divise ogni sua parte separatamente ha le sue

sue forze distinte, molto contrarie, e varie tra loro, perche il G sempre si volgerà all'Austro, e l'H al settentrione, & ogni pezzetto havrà i suoi poli, se i divisi pezzi, accomoderai ciascuno nella sua barca A & H si volgeranno all'orfe, & G, & B al meriggio. Il medesimo avverrà se A C & H B romperai in più pezzi, e se le parti loro unirai come stavano prima, quella vicendevol discordia si unirà di nuovo. Falso è dunque quello, che è scritto dal Cardano, che la calamita tira dove ha la forza più fortile, e più da una parte, che da un'altra, perche, tira solo da una sola, e stabil parte, cioè come prima stavano nella miniera.

La linea polare non esser stabile nella calamita: ma v'è caminando.

Cap. V.

MA questo è anchora un simil prodigio della Natura non senza grandissima maraviglia, che fra tutte le cose, che la natura hà creato, è cosa notabile, e piena di stupore, e però non vorrei che ad ogni huomo fusse palese. Questa linea polare, che detta habbiamo, non è stabile sempre in un medesimo luogo, e fermo, ma si muta, e v'è in diverse parti, ma questa ha sempre per stabile, e per fermo, che sempre si prende il suo luogo nel mezzo della pietra. Imita l'attioni di un Principe, che sempre ferma la sua fortezza, e il suo palazzo nel mezzo, perche stando nel centro nel mezzo della circonferenza può soccorrere à tutte l'estreme sue parti, e difenderle, & ajutarle con le sue forze. Ma ciò sarà più chiaro con l'esempio.



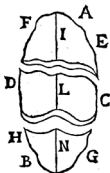
Sia la pietra AECF, la cui lunghezza, che discorre per il mezzo, sia A C, e sia la medesima come habbiamo detta la linea polare, nella quale risiede la sua virtù, la qual discorre dal polo Artico all'Antartico, dico che se la pietra si scia per A C. linea, d'una parte A E D, l'altra B C se si partiranno l'una dall'altra, che la sua forza non starà più nella linea A D, ovvero B C nel margine estremo, ma partirà per mezzo di ciascuna pietra se ne v'è, nella pietra A E D, sarà G H, e nella B C F sarà I L, il che senza gran maraviglia non si può fare, esser una forza animata, che muove se stessa nella pietra inanimata. Hor chi sarà colui, che non ve-

da

da questa esperienza, che credere la possa, laonde siccome giaceva nella miniera, e si discendeva la linea del Settentrione all'Austro, così spartendo la pietra in mille parti, così quella forza moltiplicandosi in tutte quelle particelle, in ciascuna di quelle se ne va nel mezzo a risiedere. Laonde se la parte A E D divideremo in altre parti, e quelle parti minime divideremo ogni una di quelle, che sarà scompagnata dal suo confine, sempre quella vivace virtù si distenderà per la lunghezza, e possederà la medesima, e questo si osserverà insin che la partirai in minutissime arene. Ma quello, che è più meraviglioso, che se tutte le parti che habbiamo divise, le ritroveremo a congiungere, e le riporremo dove stavano prima aggiustandole ne' suoi confini, le forze di tutte si uniranno in una, e se ne vanno alle parti di mezzo.

Che la forza di tirar all'Austro, e Settentrione hà il suo vigore nell'estremità della pietra. Cap. VI.

MA che cosa sarà più meravigliosa di questa? che se ben la virtù si riceve nel mezzo, & hà ivi il suo albergo, la sua forza nò l'hà nel mezzo: ma nell'estremità, e nel mezzo si riposa, e dorme, e nella estremità sta sempre desta, e vigorosa, e la mostra in aperto: perche se alcuno spezzerà la pietra, con la vista vedrà la cosa più esattamente. Noi apporremo un'esempio a coloro, i quali troppo curiosamente vanno investigando gli effetti di questa pietra.



Sia la calamita A B, nella quale il ponto A, sia il Settentrione, R l'Austro, dico che nello A, e nello B estremità della pietra dimostra la sua forza, e virtù, e nel mezzo

mezzo della linea I L N più languidamente rintuzzarsi, se non ne hà alcuna nella destra parte, e sinistra C D incognita: ma quanto più vicino si accosterà all'austro, & al Settentrione, tanto più cresce, e quanto ti vai più allontanando, più languida rimane. Rompa si la pietra in C & G, dove veramente non si vede, e non si conosce quella virtù latente, rotta la pietra, verrà fuori la virtù, e mostrerà il suo vigore, e l'un ponto mostrerà il settentrione, l'altro il mezzo giorno. E se ben queste pajono soverchie, non però sono necessarie, perche sono fondamenti delle cose che habbiamo da dire.

Che col toccamento di altre calamite quei ponti non mutano le loro virtù. Cap. VII.

E Perche habbiamo detto, che la calamita non possiede sempre egualmente le sue virtù: ma che l'una avrà virtù più gagliarda dell'altra nell'operare, & altra ne avrà più languida à noi nasce un principio di dubitare se toccandole con altre calamite, e fregandole insieme, se viene ad acquistar più forze, e si viene à mutare, ò veramente restano stabili nelle sue sedi? Se una calamita volendo che mi mostri il polo boreale, & ella facesse il suo ufficio lentamente, & io con un'altra pietra di maggior forza fregherò la parte boreale di questa con quella, sel'ajuta, e li presta favore, ovvero se al ponto boreale di quella, ci fregherò la parte australe di questa, se questa parte boreale si spoglierà della sua virtù, e si resterà di questa australe, ovvero resterà con la virtù sua? Dove noi non sappiamo la caggione, l'esperienza, e l'evento delle cose ne dimostrano il contrario, perche se una calamita sia picciola quanto si voglia, e sia di poca virtù quanto si voglia, fregata con alcuna di più gagliarda virtù, mai mancherà della sua proprietà, ma sta ferma, e costante, e lasciato libero nella sua navicella, sempre da se stessa si rivolge al suo polo abhorrendo la contraria sua parte, e se di ciò non possiamo trovar la naturale caggione, finalmente non mi par molto alieno dalla ragione. Diremo alla pietra più grande vi sono più forze, pur che siano le calamite dell'istesse specie, ò dell'istessa pietra, e quando una calamita si frega con un'altra, vi lascia certi peli, i quali non son'altro, che parte minime di questa pietra, che si son rotte con quel fregare, accostate l'una con l'altra in forma di peli, e questi son quelli, che accostati al ferro, & all'altre cose, si comunicano l'istessa forza di rivolgersi al polo, e di tirare altresì. Ma se quella pietra, la quale è stata fregata, sia maggior di quei peli, non farà mai, che una maggior virtù sia vinta da una minore, parlando sempre delle medesime pietre, perche quei peli alla sua proportion non han quasi niuna grandezza, e come quei peli sono insensibili alla grandezza della pietra, così è impossibile, che la virtù, si rivolge nella parte contraria.

Che

*Che la calamita tira la calamita, e la scaccia.**Cap. VIII.*

TRattaremo dell'altra sua operatione, la qual'havrà di tirare, e discacciare. Questa non men giocondo, che mirabil spettacolo rappresenta à gli occhi, & alla mente, che la parte dell'una con tanta sollecitudine, e prestezza cerca la parte dell'altra, la tira, l'accarezza per fruir di sì desiderata amicitia, e riposarsi l'una nel seno dell'altra, e l'una parte così odia, e scaccia l'altra, e di discordevol natura, così sono contrarie insieme, che rivolgendo l'una contro l'altra quei ponti contrarij, così l'una abborrisce la faccia dell'avversaria, che subito la rivolga in altra parte, cioè che la parte boreal d'una pietra, non tira indifferentemente qualsivoglia parte dell'altra, ma una distinta, e determinata parte, nè qualsivoglia parte, che se l'accosta, scaccia da se con violenza, ma quella parte che abborrisce con una natural repugnanza, e come cosa aliena, & inimica la fugge. La parte boreale dell'una tira à se l'australe dell'altra, e scaccia, & abborrisce la boreale l'altra, e la parte australe dell'una, non scaccia, e fugge la boreale dell'altra: ma fugge l'australe. Con un'esempio mi farò intender più chiaramente.



Siano due pietre calamitè A C D, E B F, nella prima pietra il ponto A Boreale, G l'Austro, nella pietra E B F, la parte Boreale H l'Australe B, dico che se la parte Australe G, della calamita C A D accosterai alla parte australe della pietra E B F, subito la scaccia, e fugge da lei. Il medesimo anchora avverrà se la parte Boreale A, opponerai alla parte Boreale G, così al contrario, se la Boreale A opporrai alla parte Australe H, ovvero se l'Australe B, mostrerai alla boreale A quasi tutte due prese da un medesimo piacere, e diletto non vien sforzata ad abbracciarla. La cagion di tal'effetto parmi conoscere, perche quando stavano attaccate insieme nella pietra la parte Australe G stava con Boreale H, e dopo essendo state separate l'una dall'altra, sèpre desiderano insieme di riunirsi per con-

H h

fer-

servare insieme tutto il loro intiero corpo, come dicono i Filosofi. Ma se il ponto G australe accosterai al ponto B australe dell'altra pietra, fugge subito il B, e si parte da quello, ovvero se la parte Settentrionale A. mostrerai alla boreale H, avverrà il medesimo effetto, perche si abborriscono fra loro, perche nella miniera loro non erano così insieme nate. Da quà non si può tacere un'error di Plinio, e di tutti i suoi seguaci, che s'imaginono, che solamente la pietra etiopica havesse questa virtù di scacciare, la quale hanno tutte le calamite, dicendo, il modo di conoscere la calamita Etiopica, che tira à se l'altro tutto intiero. Cardano anchora falsamète afferma la calamita non tirar l'altra calamita, ma tirarla, perche hà il ferro in se occultamente, che prima bevuto l'haveva. In somma i ponti dissimili della calamita, per la somiglianza delle loro sostanze, e per i pari desiderij, che hanno di riunirsi insieme, e farsi una cosa istessa, e le parti simili, e per le dissimili contrarietà hanno inimicitia fra loro, cioè il ponto Boreale cerca la parte Australe, e l'Australe la Boreale, così il Boreale, e l'Australe scacciano, e fuggono la parte Boreale, & Australe. Ma questo mi par di ammonire, che quando vogliamo far esperienza di queste cose, non all'una, e l'altra troppo grande, che per esserò impediti dal soverchio peso non ponno dimostrare i loro effetti: ma se l'uno è grande, l'altro sia picciolissimo, ovvero l'uno, e l'altro piccioli, accioche volendo, si possino abbracciare, e discacciare insieme. L'esperienza può farsi agevolmente, se attaccati ad un filo, o posti sopra due navicelle, o collocati sopra l'equilibrio.

Piacevolezze con la calamita. Cap. I X.

NOn lasceremo di raccontare una cosa di hurla della calamita, con la quale molte volte habbiamo dato piacere à gli amici: per dare soddisfazione à quelli, i quali troppo scrupolosamente attendono nell'investigationi delle cause di ciascuna cosa, comè in un breve momento due monticelli d'arena meschiati insieme di diverse specie si possino l'uno separar dall'altro, che coloro, che saranno presenti à cotale effetto, e non sapendo le cagioni, non è possibile, che non habbino grandissima maraviglia, la piacevolezza sarà questa. Pestisi la calamita, e se ne facci minutissima arena, & à quella vi giongete arena bianca, ovvero d'un'altra sorte, purchè siano differenti colori, che si conoschino, si meschino insieme, e se ne facciano un monte, perche accostandovi la calamita, o così nuda, ovvero avvolta in un panno di lino (accioche gli astanti non s'accorgano, che sia la calamita) subito l'arena di calamita, come congiunta seco per parentato, facendosi à modo di capelli, corre, e s'attacca tenacemente alla calamita, la qual scuotendo sopra una carta, in altra parte la porrai, e di nuovo l'accosterai, e quella che è rimasta, correrà alla calamita, e così farai, mentre tutta intiera la spartirai. Nè sarà cosa di poca maraviglia, quando accosterai la calamita alle arene, che si vedranno gli acini minutissimi d'arena, l'uno separarsi, e far divortio da gli altri: ma per minuzzar la calamita, e ridurla in picciole parti, bisogna far così, porrai la calamita in un mortajo

tajo di bronzo, & il mortajo porrai sopra un matarazzo, ò altra cosa di panni molle, perche quella cedendo à i duri colpi, subito si farà in pezzi, che stando sopra una cosa dura, la pietra buscherà il fondo del mortajo, e del pistello, e lo sconcierà tutto. Questa medesima esperienza si fa con una arena, che à noi si porta da Procida da una miniera di ferro, che rappresenta il colore, e lo splendore del ferro, perche accostandovi la calamita, subito si separerà dall'altre, e s'accosterà alla calamita. E da quà forse è venuta quella opinione de gli antichi, che la calamita tira à se il ferro, l'arena, l'olio, & ogni cosa.

Ad un pezzo di calamita più grande vi reside più gran virtù. Cap. X.

NE veramente è da non saperfi, che un pezzo di calamita, il quale è più grande, che la virtù sua si estenda più di lontano, e si muove, e con maggior violenza tira à se, alletta, e rapisce la calamita à se opposta: e questo nella medesima specie di calamita. Cioè se calamita sarà di una libra, visto all'incontro di se l'altra calamita, subito tira, & alletta, e si fa l'altra incontro à quella che la tira, noi poi tagliandola per mezzo, perde la forza, e come spirasse quella virtù, stà senza vigore, e senza forza, e perde tanta forza, secondo la proportion della parte, che l'è stata tolta. E se alcuno non crederà à questo, piglisi una calamita à far l'esperienza, perche toltone una parte, se ne toglie una parte di vigore, e se voi aggiungerete la parte tolta, le forze ritornano, e si conforma nella sua virtù, e si fa più gagliarda, e ritornano alle forze di prima, che per attaccarsi con l'altra calamita gli venga incontro di lontano, e di vicino s'abbraccino insieme. La qual esperienza ne conferma, che à più gran pietra, vi è forza maggiore nella medesima specie di pietre, perche varie specie di pietre, portate da diverse parti del mondo habbiamo visto, che tutte sono di varie virtù. Hò visto in Roma, Napoli, e molti luoghi un pezzo di calamita di un'oncia di peso, che tirava due oncie di ferro, e tirato lo teneva fermo così tenacemente, che ci bisognava violenza à distaccarlo. Ne ho visti poi altre di 40. libre di virtù così languida, & inferma, che appena tirava un ferro di mezz' oncia. Ma accioche possiamo dar sodisfattione à i giovani curiosi, nel seguente capo insegnaremo il modo, come saper si possa la virtù della calamita, e bilanciarla la sua forza.

Come la forza della calamita passa in un'altra, che si veda una catena di calamite attaccate insieme. Cap. XI.

Vien anchora lodata la calamita da noi di un'altra virtù, che ritiene, perche quando havrà tirata à se un pezzo di calamita, e lo terrà appreso, non solamente lo terrà abbracciato tenacemente: ma inspira nel corpo di quella la medesima virtù, che comunica, e quello come si vede arricchito di altre forze, abbrac-

cia un'altro pezzo di calamita, come se avesse le mani, e questo terzo infettato di quella virtù, tira à se da lontano, e da questo ogni altro pezzo, che li fusse vicino, e comunica, e traspira pur virtù, e quella ritira un'altra, così con vicendevole traspiramento ogn'una tiene, & è tenuta, e le virtù loro passano come faette per i corpi loro, onde elevando quel primo pezzo in alto, come fussero in una catena, così stanno pendenti in aria, che appena si possono distaccare, che guardar non si può senza grandissima maraviglia, come quella forza invisibile centrale passa dall'una nell'altra per un vicendevole toccamento, e tanto più in maggiori pezzi, e di numero, e di quantità si diffonde, di quanta maggior virtù sarà la calamita. Ma questo non voglio lasciar di ricordare, accioche non t'inganni in far l'esperienza, che i pezzi s'attaccchino, e s'accostino insieme da quelle parti amiche fra loro, come habbiamo detto, e non con le contrarie, perche nelle parti opposte l'una non comunica le sue virtudi con l'altra, ma occorrendogli in contra una parte, à se inimica, e contraria, come ambedue fussero impedita, si raffrenano, e cessano da i loro officij. Come per esempio, se il ponto settentrionale di uno, s'accosta con l'Ausale di un'altra, vò bene come habbiamo detto: ma non al contrario, perche la parte Ausale all'Ausale, e la Boreale alla Boreale, come contrarie, e discordanti fra loro mancano di virtù, e divengono languide, e come dinanzi à loro nemici, & avversarij, rimangono senza virtù. Nè meno lasceremo di dire à i curiosi sperimentatori questo, che le pietre di che s'have à far l'esperienza, che secondo la grandezza l'una succeda all'altra, cioè, che la maggior sia la prima, la seconda più picciola, così la terza più picciola, e minima, accioche più tenacemente s'accostino insieme, nè così agevolmente si distaccino.

Che cosa siano quei peli, che nascono dalla calamita.

Cap. XII.

E Di quà viene la cagione di quei peli così hirtuti, che di sopra habbiamo narrati, i quali così tenacemente stanno attaccati alla pietra, che appena bastano à distaccarsi, perche quando l'una si frega con l'altra, o con un legghier colpo di martello si batte, le minutissime parti, che vengono à rompere, & à separarsi dalla pietra, non per la gravetza del peso vengono à cadere in terra, ma sono ritenuti dalla forza della pietra, che l'una possa accostarsi all'altra, volta quella la faccia amica, perche facendo altrimenti, non potrebbe commodamente abbracciarsi alla sua compagna, nè d'altro modo potrebbero abbracciarsi insieme, se non si rifacessero in forma di capelli, e se più lungamente percuoterai l'una pietra con l'altra, farà tanta quantità di arena, che si vedrà tutto horrido di peli, come un giovane, à cui spuntà la barba, ovvero armato intorno d'acuti stili, nè questo è senza maraviglia, che se alcuno accosterà à loro alcuna altra calamita, che sia di maggior quantità, e virtù, si vedrà all'hora subito rivoltarsi, e rivolger l'amiche faccie alla pietra, & aspirare al suo abbracciamento, e non potendo, quasi abbandonate dalle loro forze, cadono in terra.

La

La parte che tira della calamita è di maggior violenza di quella, che caccia. Cap. XIII.

UN'altra cosa è pur d'avvertirsi, accioche buttati i fondamenti delle cose, che habbiamo à dire, possiamo passare alle cose maggiori. Quella parte della calamita, che tira, il suo officio con più caldezza, e violenza di quella, che scaccia, cioè quella della parte contraria della pietra, perche se la parte Australe della pietra s'accosterà à quella Settentrionale, tirerà più di lontano, e con maggior vigore, così al contrario se volgerai le parti contrarie, cioè l'Australe alle meridiane, e le Boreali all'Aquilonari, la loro innata virtù languisce, e quasi digiuna, & indebolita si muove, che non può, come si deve esercitare il suo officio, e se non farà affai propinqua, la virtù assediata, quasi niuna operatione farà. Se alcuno ne vorrà far esperienza, ò col filo sospeso posta in equilibrio, e sopra le barchette, vedrà la prontezza del tirar à se, e la debolezza nello scacciare, & una infingarda mollezza.

Che le parti contrarie della calamita sono vicendevolmente contrarie. Cap. XIV.

Quelle parti, le quali noi habbiamo raccontate della calamita, se saranno congiunte fra loro amichevolmente, e come havessero fatto triegua fra loro, e presentado, scàbievolmente, si ajutano all'hora acquisteranno più gagliarda virtù, così al còtrario, se saranno còtrarie così eserciteranno fra loro i scàbievoli odij, e bataglie; e di occulte discordie ardèti, che accostate insieme, da quell'inimico affronto, come se vi fusse un'inimico presènte, cessano dalle sue operationi, restano abbandonate dalle virtù loro. Come se havrai una pietra in mano, la quale avrà le parti opposte unite insieme, come la Boreale, e l'Australe, occorrendovi un'altra pietra, niuna pietra si moverà, e niuna avrà honore, perche nè tirano, nè cacciano, principalmente, se le virtù dell'uno, e l'altra saranno eguali. Ma se l'una farà più gagliarda dell'altra, la pietra accostata comincerà prepararsi al movere, e se apparrecchia overo all'accostarsi, overo al fuggire. Ma se tu torrai via quel contrario inimico, ò tirato non fa resistenza, ò fuggirà non per forza, cioè ò si unirà con la pietra amica, ò s'apparterà dalla inimica, laonde conoscerà per esperienza, che l'uno farà impedimento all'altro. Possiamo e con un'altra esperienza farci più certi del fatto istesso. Se tu tirerai una calamita con la calamita, e già n'havrà una pendente nell'aria, sì nel luogo dove siano attaccate, opponerai la faccia inimica di un'altra calamita, da questo inimico incontro, diverrà languida, & inferma, l'una, e l'altra virtù: ma se sarà di virtù più gagliarda, lascerà l'abbracciamento, e cadrà in terra. Anzi non senza grandissimo piacere, e maraviglia si vedrà una catena di molti pezzi di calamita pendenti in aria, alla quale se al terzo, ò quarto pezzo di calamita accosterai la parte inimica, si rompe quell'incatenamento, e quella

quella parte caderà dall'abbracciamento, e cade la catena disgiunta: ma l'altra, alle quali non è arrivata quella virtù anchora, con uno scambievolmente incatenamento s'accostano, insino à tanto, che non accosterei la faccia inimica.

Come si conoscono nella calamita i ponti polari.

Cap. XV.

CON altro, e più certo modo, che habbiamo già prima detto, conosceremo nelle calamite i ponti delli poli, quel che si volge alla Borea, e quello, che all'Austro, e precisamente si mostrerà quel ponto, dalla qual vien fuori quella virtù di tirare, in questo modo. Dico che quel ponto, che tirerà cò maggior violenza la parte Australe di un'altra calamita, & à quello più tenacemente accostarsi, quell'istesso ponto sarà il Boreale, e di cui la parte boreale non s'accosterà, sforzata sarà l'Australe. Il medesimo anchora si può conoscere dal cacciamento. Quel ponto, che scaccia, e rifiuta la parte contraria boreale opposta da se, sarà la artica, e quel che scacciarà la parte antartica, sarà l'antartico, e chi desidererà mostrar quel ponto più precisamente, userà questo artificio. Torrà un pezzetto di calamita poco più, ò meno di un acino di miglio, e lo opponerà alla calamita, e subito visto di lontano, e velocemente lo tirerà à se, e tirato, cò maggior violenza se ne distacca, è dimostrazione, che quel sia il vero ponto, da dove scaturisce fuori quella virtù, così potrai girar' intorno à quel ponto quel grano facendo isperienza da dove più strettamente, ò dove più lentamente sarà tirato, e quando per forza, ò per spontanea volontà si partirà da quel luogo. In somma quel ponto che tirerà con più violenza, e tirato con violenza se ne distacca, quello sarà il vero ponto dell'attrattione. Ricordandovi, che

il ponto dell'attrattione sparge intorno la virtù sua,

come habbiamo conosciuto, come dal centro alla circôferenza, e come è sparso il lume intorno dalla candela, & illumina la camera, e quanto più s'allontana da lui, tanto men fa luce, e poco poi più in là si annulla, e si perde, e quanto più s'accosta vicino, tanto luce più splendidamente. In questo modo quella forza si diffonde da un ponto, e se gli s'appressa più vicino, tirerà con più forza, e quanto più di lontano, più debolmente, anzi se si dilungherà troppo svanisce, e divien nulla, e però per quelle cose, che s'hanno da dire, è bisogno conoscersi molto bene quel ponto diffusivo della sua virtù, e da segnarsi, e però chiameremo orbe della sua virtù la lunghezza delle forze, cioè quanto lungi tira à se.



Come

*Come quella virtù di tirare, e discacciare non si basta
raffrenare con alcuno impedimento.*

Cap. XVI.

MA questo avàza ogni maraviglia, che nò si può l'huomo tanto maravigliare, che basti, che quella forza di tirare, e discacciare, non basta con niuna cosa impedirsi, non opponendo, ò tramettendo cosa può raffrenarsi, che invisibilmente non penetri, e che non muova i ferri, e l'opposte pietre, che non dimostra le sue virtù, come se fra loro vi fusse niuno intermedio, ma questo solo avviene dentro l'orbe della sua virtù. Percioche se sopra una tavola di legno, di pietra di metallo, accomodandola che stia in aria sospesa la calamita, overo posta in equilibrio, e poi moverai, la calamita sotto la tavola, l'influenza della virtù, che vien dal suo corpo come cosa spirituale, penetrando per il sodo, e ben denso corpo della tavola, muove la calamita sopra quella, e la fa muovere al moto di quella di sotto, e quando questa si moverà, quella si muoverà, e fermandosi questa, si fermerà quella. Ma se la tavola fusse di calamita, over di ferro, s'impedisce la sua virtù, e sarà nulla, le ragioni noi l'addurremo a' suoi luoghi, e di tanti maravigliosi, e prodigiosi miracoli della natura, veramente, non mi è accaduto vedere altro di maggior stupore.

Come si può vedere un' esercito di arena che combatte.

Cap. XVII.

NE men giocòdo, che mirabil spettacolo hò fatto vedere a' miei amici per passatempo, a' quali soya una tavola piana hò fatto veder un'esercito diviso con le sue corne di arena combattere insieme, e non sapendo mai la cagione per qual facea quello effetto, s'imaginavano certissimo, che fusse per opra de' demonij. Passava la calamita in polvere alcuna più miruta, altra più grossa, & altra più minuta, accioche più comodamente avesse imitato i fanti di piedi, le picche, & i squadroni di cavalli, e di quà, e di là ordinava un'esercito. Dalla parte destra, e sinistra eran le corna, il campo dell'esercito era nel mezzo, accompagnato dalla cavalleria, e muovendo quella innanzi il corno sinistro, e dell'altra destra parte con un'altro pezzetto, moveva il detto, e quando erano da presso, accostando più la calamita sotto, l'arena s'inalzaron in forma di peli, & elevandosi a poco a poco intravano le picche, e inchinando poi la calamita, s'inchinavano le picche, come haveffer all'hora a combattere minacciavano uccisioni, e grandissime morti, e quanto la calamita era di maggior perturbatione, tanto più i peli s'inalzavano più in alto, e quanto più lestante si moveva la mano, tanto più l'esercito terrestre caminava più a passo, & accostando poi, una pietra cò l'altra, tanto più s'accostavano i combattenti, e si mescolavano insieme, e così poi.

poi le corna s'accostavano, & i squadroni, che dimostravano apparenza di battaglia, hor cedevano à dietro, hora spingevano innàzi, hor mostravano vincere, & hor di esser vinti, hor drizzavano le picche, hor l'inchinavano come più, e meno s'accostavano le calamite, e maggiormente entravano nel cerchio dalla loro attività. Ma questa è di maggior maraviglia, che quella apparenza, che si mostra su una tavola piana, si può mostrar pendente in aria, che par una batraglia di antipodi, che distendendo una carta in alto, o tavoletta sottile, movendo le calamite sovra, la carta, mostreranno di sotto quello istesso, e se colui che esercitarà questo mestiero sarà ingegnoso, potrà far queste, e maggior cose. La medesima apparenza può mostrarsi in un bacil pieno d'acqua, e che habbi le navette di sovero leggerissime con gli aghi infilzati, e movendo la calamita sotto il vaso, che non è men bello, e maraviglioso, ma ponendovi alcune ballotte di sovero infilzate per mezzo con aghi che sieno perpendicolari all'acqua tocchi dalla parte Settentrionale, & australe, volgendo le parti della pietra di sotto la tavola contrarie; si volgono le ballotte sottosopra, che fa vn maraviglioso vedere.

Il sito fa variar le contrarie virtù della pietra.

Cap. XVIII.

NE sarà senza maraviglia, e ragione, che il sito facci dimostrare la contraria forza, fra quante cose habbiam detto di sopra di maraviglia, perche la pietra farà una operatione tenendola di sopra, & altra tenendola di sotto, perche se tu accomoderai la pietra in bilancia, come sovra una barchetta, e li porrai la pietra di sovra; la tira, e la scaccia, come di sopra habbiam detto, ma accostandovi la pietra di sotto, farà contraria operatione, perche quella parte che tirava di sopra, di sotto scaccia, e tizerà à se quella parte, che scacciava quando era di sovra, cioè se accomoderai la pietra à perpendicolo di sovra, e da sotto, da quali si può chiaramente conoscere, che il sito fa contrarij effetti, e varia scambievolmente le sue forze, onde si deve in queste nostre esperienze molto star attento al sito, si mostri di sovra, o di sotto la calamita.

Come con la bilancia si possa misurar la forza di tirare della calamita. Cap. XIX.

NOi possiamo quella virtù allettatrice, e scacciatrice della virtù misurarla alla statera, ovvero alle bilancie, il che non farà di poco momento à conoscere appresso l'altre sue maravigliose virtù, cioè del moto perpetuo, e di far restare il ferro pendente nell'aria, quando si potesse di tutte le pietre conoscere à misura, & à peso le loro virtù dal centro alla circonferenza, si fa così. Pongasi un pezzo di calamita in una bilancia, nell'altra pongasi alcun peso pari di qualsivoglia al-

tra

tra cosa, che stieno giuste in equilibrio, poi bisogna accomodar un ferro, che giaccia sovra una tavola, che s'accosti alla bilancia secondo le loro amichevoli parti, e che perfettissimamente stieno attaccati insieme, nell'altra bilancia porrai arena à poco à poco, fin tanto che il ferro si distacchi dalla bilancia, poi pesando quell'arena, viene à saperli il peso della forza, e valor della calamita. Si potrà anchora accomodar fermo un ferro nella bilancia, e por la calamita à giacere in terra. Da qua si scuopre un grandissimo error del Cusano, il qual nel festo libro delle sue esercitationi, dice che un ferro, che stà accostato alla calamita non gli aggiunge peso, ne grave, ne leggiero, perche il peso della calamita, nella statera, non gli aggiunge altrimenti peso.

Della vicendevoles attrattione, e scacciamento del ferro, e della calamita. Cap. XX.

HOR siamo giunti all'altra parte di questo nostro trattato, nel qual ragioneremo della vicendevoles attrattione, e scacciamento del ferro, e della calamita, i quali effetti sono così manifesti, che vanno comunemente per le bocche degli huomini, che non troverai huomo che non li sappi. L'operationi son queste, che fra'l ferro, e la calamita ci è una concordia naturale, o simpatia così grande, che come per una antica amicitia fussero congiunti insieme, che accostando il ferro alla calamita, subito egli comincia à muoversi, & inchinarsi all'abbracciamento di quella: e quello abbracciato lo ritiene così strettamente, che con molti movimenti di quà, e di là diitrahendolo non si lascia sforzare che lo lasci, ne è minor l'amore della calamita al ferro, l'amicitia, il concorso, e la loro concordia, perche niuno di loro schiva l'abbracciamento dell'altro, ma con gran prestezza, e leggerezza l'un corre all'occorso dell'altra, e per poter tu conoscere questa verità con questa esperienza lo conoscerai, o sospendi l'uno, e l'altra con un filo, o poni l'uno, e l'altra in una navicella, o ponili nella buiola di navigare: e lo vedrai. Plinio ragionando di questo effetto, che cosa più mirabil di questa, o dove si può trovar maggior maraviglia della natura: che cosa più tarda à muoversi della pietra per la gravetza sua? ecco che li dà la natura senso, e le mani; che cosa più dura, e ripugnante del ferro? ma egli cede, e soffre il valor suo, perche è tirato dalla pietra calamita, e quella materia che doma tutte le cose, corre non sò à che cosa vana, e come se gli è appressata, si ferma, si abbraccia, e non si lascia distaccare. Lucretio cercando la cagion di questo effetto.

*ma con che giungimento
di natura si facci, che una pietra
possa dal lungi a se tirare il ferro.*

Orfeo ne' suoi versi dice, che così corre il ferro ad abbracciar la calamita come la sposa à gli abbracciamenti del suo marito, anzi il ferro ha tanto desiderio di maritarsi con lei, e con tal ardente desiderio corre alla pietra, e l'abbraccia, ch'essendo impedito dal suo peso, inalza la testa, come fussero le sue mani, inchinan-

I i do

do alla pietra, e con molta piacevolezza dimostra essere impedito dalla sua gravità, ne par che giamai sia soddisfatto del suo desiderio, finche accostatosi à lei non si riposi, e così l'uno sta innamorato dell'altra, che se non ponno accostarsi insieme, restano pendenti nell'aria. Onde assai ignorantemente narra Alberto à Federico Imperadore: che un suo compagno havea una calamita, che non tirava il ferro, ma che il ferro tirava la calamita, non sapendo, che sempre il più leggero corre all'abbracciamento del suo più grave.

L'interprete.

Qui il barbaro Inglese piglia un granchio, che dice nel cap. 6. del suo primo libro, che tira la calamita la miniera del ferro, che è falso, ch'è pena l'arene sue al suo aspetto, vicinità, e con la sua celata di ferro, le fa voltar la faccia.

Che non solo col tatto, ma ancora con la presenza della calamita un ferro tira un'altro ferro. Cap. XXI.

E Tanto l'amore, e l'ardore che hà la calamita di tirare il ferro, che non solo col suo contatto tira à se il ferro, ma fa con la sua presenza sola un ferro tirare un'altro ferro. Ponghisi un ferro giacente in terra, & accostandovi un'altro ferro, anzi toccandolo non lo moverà altrimenti, ma alla coda del ferro, che volete che tiri accostateci la calamita, che non lo tocchi, che 'l ferro subito tirerà l'altro ferro, e lo terrà sospeso fin tanto, che voi terrete vicino la calamita à quel ferro, il medesimo faranno con gli anelli, che accostando ad un'anello vicino, tirerai l'altro, e questo un'altro secondo l'attività della calamita.

Esfer maggior l'amore fra il ferro, e la calamita, che fra la calamita, e la calamita. Cap. XXI I.

NON è da passarli con silenzio il grandissimo amore, che hà la calamita col ferro, assai più efficace, e gagliardo, che hà la calamita con l'istessa calamita, e questo si può dimostrare con facilissimo esperimento, perche ponendo sopra una tavola pezzetti piccioli di calamita, e di ferri che sieno di un medesimo peso, e poi accostando à loro la calamita, quando ei verrà al proprio dell'orbe dell'attività, il ferro subito comincia a muoversi, e da se stesso si parte, e corre à gli abbracciamenti della calamita, che non faranno i pezzi della calamita. Dimostreremo questo con una maggior esperienza. Tenga la calamita abbracciato un pezzetto di calamita, e poi accostarete un ferro alla calamita, che come la forza del ferro perverrà alla calamita, subito la calamita abbandonerà l'altra calamita, e s'abbraccerà col suo ferro, e quando haurà ne' suoi abbracciamenti il ferro, non lo lascerà per qualunque avvicinamento, e tocco di calamita da' suoi abbracciamenti.

Che

Che la calamita non tira da ogni parte: ma da un determinato ponto . Cap. XXIII.

NON è veramente da immaginarsi , che la calamita tiri il ferro da tutte le sue parti, ma da un solo, e determinato ponto, come manifesteremo con molte sperienze, onde è da investigarsi con ogni accuratezza. In questo modo soddisfarai à te stesso . Overo attaccherai il ferro ad un filo sospeso, ovvero sopra un braccio della bilancia, acciò possa subito muoversi, e correre al suo consortio. All' hora rivolgerai intorno intorno la calamita per ogni parte, e come vedrai, che il ferro comincerà à muoversi, à tremare, e correre al suo abbracciamento, e quello è il ponto dell'attrattione, e da quel ponto si sparge, come dal suo centro alla circonferenza i raggi della sua virtù, onde quanto più il ferro s'allontanerà da quel ponto, tanto più languidamente, e debolmente moverassi, dentro quel ponto come nella sua reggia, e suo trono risiede, e si riposa la sua virtù.

Che è la medesima calamita, che da una parte tira , e dall'altra scacci . Cap. XXIV.

MA acciò alcun non s'inganni non essendo avvertito prima, stimando che una pietra sia quella che tira, e l'altra che scacci, questo dubio torremo con l'esperienza. Dice Plinio, che il ferro è tirato dalla calamita, e con un'altra è scacciato via. Et altrove. Un monte appresso l'Etiopia genera la pietra Teamide , la quale scaccia da se, & abborrisce il ferro. Ma Plinio non havendo saputo che fusse l'istessa, hà bruttamente errato, stimando che fossero due pietre ; che havessero queste due virtù contrarie , per esser l'istesso che da una parte per la similitudine, e simpatia tiri à se il ferro liberalmente , e dalla contraria opposta parte per la dissomiglianza, e per la vicendevo! discordia delle cose, ovvero antipatia la scacci, & abborrisca. E di questo ti potrai sodisfare con questa esperienza. Perche ponendo un ferro in equilibrio, che sia stato tirato da una parte di calamita, quando rivolgerai l'altra, subito il ferro fugge, e si ricovera nella contraria parte in quel ponto contrario che stà al primo opposto per linea dritta nel mezzo. Ma bisogna ricordarsi di questo , che il ferro, che è stato prima tirato dall'altra parte della calamita, ovvero sia dentro per un poco spatio della sua attività, subito acquista quella virtù, che essendo tirato da una parte, dall'altra è scacciato, & abborrito . Queste differenze di attrattioni le conoscerai più chiaramente per l'esperienza, che seguono.

Come un ferro salti sovra una tavola, senza veder chi muove. Cap. XXV.

DA questa corrispondenza, e contrarietà di pietra, io non poche volte hò allegato gli amici miei con un giocondo spettacolo, perche buttato un ferro sopra la tavola, non movendo alcuna pietra visibilmente, si vedrà rivolgersi in se stesso, e saltar per se stesso, il che non si può mirar senza gran maraviglia, e stupor di ciascheduno. Questa apparenza farassi in questo modo. Spezzisi un ago per mezzo, di cui la metà si butti sovra una tavola, ma prima bisogna, che la base della punta sia ben fregata alla contraria parte della calamita, poi porrai la mano sotto la tavola, & in quel luogo dove giace la base dell'ago accosta la calamita, perche subito l'ago inalzerà dritta, non senza maraviglia de' riguardanti, camminerà per la tavola, & andrà seguitando il moto della mano di colui, che la muove. Come avrà così caminato un poco, subito rivolgendo la contraria parte della calamita, la porrai sotto l'ago, e subito (cosa mirabile à vedersi) si rivolge l'ago, e se prima caminava con la base per sotto, hor rivolgendosi giù la punta dovunque sarà tirato dalla pietra, seguirà l'ago, e se la stralcinerà appresso, e tre, e quattro volte si rivolgerà l'ago sottosopra, & hor caminerà con la punta giù, hor con la base, come vi piacerà, & hor da quella parte, che prima era in alto, volgendola giù, camminerà, & hor da quella parte dove caminava, starà dritta in alto. Possiamo, e con non minor maraviglia mostrar à gli amici la medesima apparenza, perche se ponete due parti di ago sovra una tavola, ò carta, de' quali l'una habbi toccato la parte Australe, e l'altra Boreale, & accomoderemo le pietre, che l'una camini con la base, e l'altra con la cima, & hor si rivolti l'una, hor ambedue insieme, e l'una, e l'altra nel medesimo tempo, ò che ordinatamente saltino, e si muovano à suon di flauto, faranno un spettacolo non meno bello, che maraviglioso à riguardanti amici.

Che la virtù della calamita si trasfonda per i pezzi del ferro. Cap. XXVI.

QUella medesima virtù, che dalla calamita è impressa nel ferro, non solamente resta nel medesimo ferro, e vi si ferma, ma si trasmette in uno, & in un'altro, e li va augmentando, perche se tu tirerai un'ago di ferro con la calamita, e dall'altra parte del tirato ferro toccherai un'altra ago, quella parte tirerà un'altra parte, e si abbraccia, e la tirerà sospesa in aria, e se toccherai quella parte ad un'altro ferro, ancor tirerà la terza, e la terrà parimente sospesa nell'aria. Questo medesimo farai con l'altre, e questo insin'à tanto che vi giungerà i raggi della sua attività, che così lascerà cader la rapita, come non bastevole à regger tanto peso, talche si vedrà pendente in aria un lungo ordi-

dine

dine di aghi incatenate. Questa forza conobbe Platone, perche scrive nell'Ione. La qual pietra non tira à se un'anello di ferro, ma infonde la sua virtù a gli altri anelli, che possino far il medesimo effetto, e come fussero pietre calamite ogn'uno potrà tirar l'altro, laonde si vedrà sovente pendere nell'aria una lunga catena di ferri di anelli, la qual forza di tutti viene da quella della pietra. Lucutio conobbe questa forza.

*Si meraviglian gli huomini di questa
Pietra, perche talvolta incatenati
Terra in aria sospesi molti anelli
Da lor stessi medesimi, e spesse volte
Veder come attaccati da forti hami
Come l'uno dipende sotto l'altro.
E questo da quell'altro, ogn'un conosce
La catena, e la forza che dipende
Dall'altro, e val della sua propria forza.*

Plinio ragionando della medesima virtù dice così: Sola questa materia piglia forza dall'altra pietra, e lungo tempo la ritiene, abbracciando un'altro ferro, che spesse volte si vede una catena di ferro, che l'ignorante volgo lo chiama ferro vivo. Galeno parla così. Si vede nella pietra heraclia, la qual chiamano calamita, che quel ferro, che toccherà, lo ritiene, senza adoperarvi alcuno vincolo, e di più se quello, che è stato toccato, toccherà un'altro, similmente si ritroverà attaccato come quello, e così il terzo al secondo. Agostino nel libro della Città di Dio ragionando di questa maraviglia disse. Havemo visto la pietra calamita ladra del ferro, che la prima volta che la viddi m'empì di horrore, perche vedeva un'anello di ferro tocco da questa pietra, e sospeso, haver comunicata la sua virtù, e fattala comune col suo compagno, perche il medesimo anello toccando un'altro, l'alzava sospeso, e così quello stava attaccato al primo, così egli ne tirava un'altro nel medesimo modo s'accostò ad un terzo, & al quarto nel medesimo modo, talche l'uno stava attaccato con l'altro, non da dentro, ma s'accostavano di fuori, onde pendeva come una catena di anelli. Chi sarà quello, che non resti stupito di questa vchemenza? che non solo egli tirava, ma passava per quelli attaccati, e s'attaccavano insieme con invisibili ligami, e quanto la calamita era di più gagliarda, virtù tanti più aghi, & anelli attaccati teneva. Noi con una pietra di una libra havemo tenuti sospesi dieci aghi, e chi vorrà tirarne più, fregghi quelli à quelli buffetti della calamita, e così per ordine dal tocco ciaschuno tirerà dalla base, e se Sant'Agostino haveffe visto le maraviglie della calamita de' nostri tempi, ch'havebbe detto? che delle buone ciaschuna alza più ferro del suo corpo, e peso, & una pietra di un'oncia terrebbe attaccati mille aghi, come noi habbiamo fatto.

*Come la calamita ancor senza toccare diffonde la sua virtù
dentro l'orbe della sua attività. Cap. XXVII.*

Non solo la calamita comunica la sua virtù col toccare al ferro, ma quello che è di maggior maraviglia, dentro i raggi della sua virtù, con la sola presenza concilia la sua virtù al ferro di poter tirar un'altro ferro: perche se avvicinerai alla calamita il ferro, perche l'habbi rinchiuso dentro l'orbe della sua virtù, e poi accostirai quel ferro ad un'altro sarà rapito da quello, e se quello toccato toccherà un'altro, ancor sarà rapito, talche anchor lontano dalla calamita, si vedrà pendere in aria una catena di anelli, ovvero di aghi. Ma quando stanno così incatenati, se un poco allontanerai la calamita cadrà l'ultimo anello, e se un'altro poco, caderà l'ultimo, finche tutti caderanno l'un dopo l'altro, donde chiaramente si vede, che senza toccare, ancor può infondere la sua virtù.

*Come la calamita sospenda il ferro nell'aria.
Cap. XXVIII.*

IO hò faticato molto tempo come haveffe potuto fare star sospeso un ferro in aria, senza attaccamento della calamita, & al fine affaticato dagli esperimenti mi quietai, stimando esser cosa impossibile, e che sia fabola quello che ne scrivono gli antichi. Dice Plinio, che Democrate Architetto cominciò à far le volte del tempio di Arsinoe di calamita, che in quello si vedesse pendere in aria un simulacro di ferro, ma accadendo la morte di lui, e di Tolomeo, il quale comandava si facesse quella fabrica in honore della forcella, quello che fù incominciato, non pervenne à perfezzione. Scrivono i Greci, che nelle volte del Tempio di Serapide in Alessandria stava fabricata la calamita, che sosteneva una statua di ferro pendente. Ma che l'arca di Machometto penda anco essa in aria alle volte del Tempio è falsissimo, perche infiniti son quelli che l'hanno visitato, e non han visto tal cosa, che stà fabricato in terra. Pietro Pellegrino dice, che egli habbi dimostrato il modo come si facci, in un'altra sua opera; ma quell'opera mai si vidde. Suida dice, che in Alessandria nel tempio di Serapide havevano fatta una certa machina d'inganni, e forsanterie, havevan fatto una statua di rame, e che da dietro nel capo, vi havea posto un ferro, e nella volta del tempio all'incontro della statua havevano fabricato la calamita, e che la statua restava sospesa dalla forza della calamita con singolar artificio nel mezzo della volta maravigliandosi tutti i riguardanti, come non cadeva: scritto medesimamente da Nicciolo Calisto nel decimoquinto libro della sua historia. Ma come questo à me impossibile, ò difficilissimo appaja, ne diremo la ragion più à basso. Questo sì è vero, che hò fatto io, che da alto non si vedeva pender vincolo alcuno, ma stava sospeso, ma da sotto se bene stava attraccato con un filo, che non fusse tirato sù dalla calamita, desideran-

do

do il ferro di giungerfi alla calamita , laonde si vede star sospeso nell'aria , e tremando.

*Che la forza della calamita non si può vietar da muro ,
ò da tavola traposta . Cap. XXIIX.*

Come habbiamo spesse volte detto della calamita, la sua virtù, e quella del ferro, non può impedirsi, ò raffrenare per niun corpo, che vi fusse posto fra loro, che non facci la sua operatione , perche mentre la calamita stà sotto la tavola di legno, ò di pietra che sia, ò di metallo, purchè di ferro non sia, si moverà sempre: il ferro della bussola da navigare si muove di sopra, come se nullo corpo vi fusse posto in mezzo . Conobbe quella esperienza Sant' Agostino nel libro della Città di Dio, nel medesimo loco già detto. Ma è cosa molto più maravigliosa quello che, hò inteso, che se alcuno tenerà la calamita sotto un piatto di argento, e porrà un ferro, come quello moveva la mano di sotto, che teneva la calamita, così il ferro si moveva di sopra , non impedendogli nulla, l'argento che vi stava nel mezzo correndo hor innanzi, hor indietro, come era mossa la mano di colui, che teneva la calamita.

*Come un'huomo di legno muova una barchetta , & altre
cose da piacere . Cap. XXX.*

Ne poco inganni succedono da questa esperienza, perche spesso veggono le donnicciuole un'huomo di legno muovere una barchetta velocissimamente in uno gran bacile pien d'acqua, muovere i remi, fingendo questi ingannatori essere una specie d' Hydromantia . L'inganno così falli . S'empie un bacile d'acqua, & in quello si pone una navicella di cera, ò di legno, e nel mezzo s'accomoda un homicciuolo di legno, passato per mezzo da un pel di porco, posto così in equilibrio, che per ogni leggier moto , si possa agevolmente muovere , & habbia i remi nelle mani, e sotto i piedi un pezzetto di ferro , nell'intorno del bacile habbi un' alfabeto scritto . Quando dunque una donna vi domanderà cose dubie, havendo voi à risponder cose vere, quell'homicciuolo di legno , movendo con le sue mani la barca, andrà à quelle lettere, che possono mostrar la risposta, perche colui che, hà la calamita in mano sotto la tavola , drizzerà la barchetta dove vuole, e così aggiungendo le lettere insieme , li darà la risposta . Overo farai un figliuolino di ferola dètro una carrafa, che si volga intorno intorno nell'ago, e si scriva intorno la carrafa un'alfabeto, che rivolgendosi intorno possa dargli risposta. Ma noi nõ habbiamo dato poca maraviglia à gli amici, quando habbiamo fatto vedere una carta che s'alza in alto, e cala giù da se stessa, perche habbiamo incollato un pezzetto di ferro dietro la carta , e l'habbiamo dato à gli amici in mano, che l'approssimassero al muro, ma da dietro un paggio havea un pezzo di calamita, e colui

lui lasciando accostata la carta à quelle incontro, non si muova più, e comandando l'amico, che non ascendesse in alto più di tre piedi, il paggio intendendo quello, che dimandava l'amico, movendo al moto la calamita, la carta s'alzava al moto, andando à quel luogo comandato, così di sotto, come per i lati, che à coloro, che non se ne sapevano la cagione l'era cosa maravigliosa. Ma questo si ben'è pieno d'ogni meraviglia, che movendo con la calamita per la lamina della camera di legno, strascinando appresso la carta, si vedeva la carta pendente nell'aria sopra la testa, il che non era huomo che lo vedesse, che nò ne recitasse maravigliato: e non lo giudicasse fatto per arte di demonij.

La calamita non muove il ferro sopra una lamina di ferro.

Cap. XXXI.

HAbbiamo detto la forza della calamita non poterli impedire per nulla cosa, che se le attraversi, onde ponendosi un'ago sopra una lamina di ferro, e moverai la calamita di sopra, ò di sotto, manca di virtù, e la calamita non potrà essercitar le sue virtù, ne ciò è senza cagione, perche è cosa convenevole, che se un ferro sta sopra un'altro ferro sono una cosa medesima, e quella hà ragione la parte, ch'have il tutto, & essendo la lamina, e le limature del ferro di maggior peso, che possano moverli dalla forza della calamita, resta immobile. Laonde se l'arena di ferro, ò di calamita starà giacente sopra la calamita, e la calamita sarà mossa dalla mano sotto, l'arena non si moverà di quà, ne di là, ma resterà immobile, ne se il ferro, ovvero la calamita starà sopra una tavola di ferro, accostandovi la calamita al suo contatto, ma restaranno come addormentati, e privi di ogni forza, ò di natura. Anzi opposto alla calamita un ferro piano, se dall'altra parte un ferro starà in equilibrio, non si moverà, ne si moverà al suo occorso, come se tutta la virtù della calamita fusse impedita dall'abbracciamento di quello. Lucretio dice questo non avvenir per l'intermedio del ferro, ma del rame, il che stimò haverlo scritto più tosto per udito, che per vista: s'intende quel ch'egli scrive.

*Mover hò visto i samotracci ferri
E ne vasi di rame andar vagando
Limature di ferro, perche havea
La man di sotto con la calamita,
Coir gran voglia haver fuggir da quella
Pietra, e quella discordia cagionarsi
Per la fraposta aria.*

Il sito muta la forza del ferro. Cap. XXXII.

Quel che solo la calamita operava, il medesimo oprarà il ferro tocco dalla calamita. Dicemmo, che la calamita posta in equilibrio, e che accostando la calamita dalla parte di sopra, la parte Australe tiri la Settentrionale, e così la Boreale cacci la Boreale. Ma dalla parte di sotto accostando la calamita cambiando natura quella che prima tirava scaccia, e quella che prima scacciava, la tira à se. Il medesimo dicemmo del ferro tocco dalla calamita, perche il ferro nella bussola del navigare, quella parte della calamita, che tira, e scaccia dalla parte di sopra, accostandola di sotto quella che prima tirava scaccia, e la scacciata tira, che dentro le sue mirabili proprietà non mi è paruto di lasciare à dietro. Il sito solo fa le operationi tanto contrarie. Daonde conviene, congetturare, che si come la calamita hà il polo artico, & antartico, convenevolmente è bisogno, che habbila parte Orientale, e l'Occidentale, e la parte superiore, e l'inferiore col cielo, e dove dalla parte superiore la pietra Boreale, e l'inferiore tirava la parte Australe del ferro, & inferiore, hor mutato sito la parte superiore della pietra tirava l'inferiore del ferro è cosa molto ragionevole.

*Il ferro fregato al ponto Settentrionale della calamita si
volta all'Austro, e quel fregato all'Australe al
Borea. Cap. XXXIII.*

GIA' è tempo di passare alla parte terza, cioè del ferro tocco dalla calamita, le quali cose tutte non sono senza meraviglia. Dico dunque che dopò haver conosciuto il ponto Boreale della pietra, e con quella havemo fregato l'altra parte del ferro, se sarà posto in equilibrio, over sospeso ad un filo, ò posto sopra una barchetta, e lo lasceremo in sua potestà, che da se si volge all'Austro, ne ciò senza ragione, perche la calamita comunica al ferro la sua virtù, perche la virtù innata della calamita era, che posta in equilibrio voltasse al Settentrione la sua parte Settentrionale, e l'Australe all'Austro, ma havendo fregato il ferro, la parte superiore della calamita, s'affigge, & attacca al ferro, e tocca la superior parte del ferro, sarà Boreale, e quella che è scoperta, e si vede, Australe, e questa Australe essendo libera, si volge al Settentrione. Così al contrario se fregarai l'Australe al ferro, s'attacca l'Australe al ferro, e si mostra fuori la Boreale, la qual si volge al Settentrione, è falso, dunque questo che da Cardano si scrive, che il ferro, che è tocco dalla parte Boreale, si drizza al Borea, e quella che tocca l'Australe, si volga all'Austro, del che si vede il contrario. Quantunque da una parte è bisogno toccarsi il ferro, ò sia Boreale, ò sia Australe, che se l'una parte si rivolge al Settentrione, l'altra da se ne vada all'Austro, per il cui uso, e commodità si navigano tanti mari, mostrando sempre ella il camino. Percioche gli Antichi

Kk nostri

nostri osservavano il Sole di giorno, e di notte la Luna navigando, perche non potevano altrimenti osservar le parti del cielo, mentre andavano discorrendo per mezzo il mare, ne solamente le parti del mondo, ma hora possiamo saper quãdo sotto l'acqua incontrano scogli, & evitargli, & essendo di giorno nubiloso, e nelle più oscure notti, in ogni momento, che vogliamo possiamo conoscere i poli del cielo, la cui invention fù di un certo nostro di Amalfi della nostra campagna, come si scrive, Flavio, chi non intende la bussola da navigare, toglia un' ago, e l'infilzi ad un pezzetto di paglia, ò picciol legnetto per traverso, e lo põga in un bacil pieno di acqua, che ci noti liberamente, e poi col dito la volgerai intorno la calamita, che l'ago vi seguirà, e poi levato il dito, quasi con un certo natural moto, le punte degli aghi si volgeranno al polo artico, e ritrovato, che l'havranno, si fermano. Riconosciuto dunque il luogo, drizzano il camino secondo era il lor desiderio, hor havendo la bussola da navigare, con i venti disegnati d'intorno, & accomoderà sotto col ferro tocco dalla calamita, conosciuto il polo, subito vengono riconosciute tutte le parti del cielo, si volge la ruota in un umbilico di ottone sovra un' ago del medesimo metallo, acciò habbia libera potestà di volgersi intorno intorno, onde da un tocco di un sol ponto il ferro riceve tutte le virtù già dette, ma dall'altra parte ancorche non voglia, perche se la fregherai alla parte settentrionale alla pietra, subito quella parte tocca, si volgerà all'Austro, e la parte opposta del ferro al Settentrione, ne si può donar una virtù senza l'altra, così toccando la parte Australe della pietra il ferro si rivolge al Settentrione, e la contraria all'Austro, laonde sempre quella parte tocca dal ferro, riceve la contraria virtù della calamita. Ma in quello preparamento delle bussole, si sogliono usar alcune cautele, acciò succedano bene, prima che sia il ferro proportionato alla calamita, che se cercherai preparar un ferro grande con un poco di calamita non succederà bene, ma che la calamita habbia virtù proportionata, che sia maggior del ferro.

Il ferro tocco dalla calamita può dar forza ad un' altro ferro. Cap. XXXIV.

Il ferro tocco dalla calamita, da quel tocco riceve la medesima virtù della calamita, che quasi divien l'istesso nel tirare, e discacciare, e di rivolgersi al polo. Così lasciando libero il ferro sia fregato alla parte Australe della pietra, da se stesso se ne gira al Settentrione, e se tu le mostrerai la medesima parte Australe, subito si rivolge all'Austro, ma se con quel ferro tocco toccherai un' altro ferro, si rivolgerà all'Austro, e dimostrandogli poi il medesimo ponto con che lo toccasti, si rivolge al Settentrione. Ne solamente questa virtù passa, e si trasmette nel ferro secondo, ma in un' altro, & un' altro, secondo la proportion delle forze della calamita, perche se sarà di virtù gagliarda, passa insino all'ottavo, e decimo ferro. Et ancor senza toccare fa il medesimo effetto, cioè standovi appresso al ferro prende la forza dal ferro, come se toccato fusse, e mostra le parti del

del mondo, e questo con meno, e più gagliardezza, secondo la gagliardezza della calamita.

La virtù ricevuta in un ferro è svanita da una calamita di virtù più gagliarda, Cap. XXXV.

Questo mi è ancor paruto avvertirti, quella forza ricevuta nel ferro non vorrei che v'imaginaste, che fusse stabile, e perpetua, ma da un'altra più gagliarda esserne spogliato, e vestirsi di questa nuova, come per esemplo, un ferro tocco dalla parte Settentrionale di una calamita debbole, se la medesima parte fregherai con una parte Australe di una calamita più gagliarda, s'vanisce, e si rintuzza, quella prima virtù, che havea di rivolgersi all'Austro, ma piglierà l'Austro, ne per forza si volgerà al Settentrione. Ma se le forze delle calamite saranno eguali, cioè bilanciate, come habbiamo detto, la virtù s'imbriaca, e s'offusca di modo, che non riceve nè l'una, nè l'altra, che non avrà nè l'una, nè l'altra.

Come si conosca nella calamita il ponto Australe, ò Settentrionale. Cap. XXXVI.

FRA gli altri modi, che habbiamo raccontati di sopra, vi insegneremo ancor questo, e forse miglior di tutti, come veramente conoscer possiamo il ponto artico, ò l'antartico. Togliasi un pezzo di calamita, e si faccia rotondo alla ruota delle gioje, e si polisca, poi si faccia un ferro sottile, la cui lunghezza sia eguale all'aste della balla, & il ferro si ponga sopra la balla, perche ricevuto che sarà, si fermerà sopra la linea, che passa per i ponti Australi, e Boreali. Segnato che sarà sopra la pietra il sito della linea, con una leggiera tentura dall'una parte della balla, ò potrai le cose medesime, e come si fermerà sopra la balla, tira la medesima linea, e così farai la terza, e quarta volta, poi in quel bellico dove tutte le linee si secheranno per mezzo, e si congiungeranno, quelli saranno i ponti de' poli. Potremo con questo artificio trovar la medesima operatione. Rompi un'ago sottile, e la parte minore, dove è la punta, ponila sopra la tavola, e l'andrai movendo, perche come giongerà a quel proprio punto Settentrionale, all'hora subito se drizzerà l'ago, non senza meraviglia degli astanti, e starà dritta perpendicolarmente sopra quella, & insin à tanto ch'ella non si drizzi da se stessa, nò v'increzca per d'intorno à quel ponto andarla movendo più volte, perche come havrai trovato quel ponto, non ti dolerà di haverci faticato.

Come si fregghi il ponto alla calamita, che hà da servir per la bussola di navigare. Cap. XXXVII.

SO che molti desiosamente m'aspettano, aspettando il modo da me, come si facci, quando si frega quella lacietta di ferro, che si pone nella bussola da navigare, accioche si rivolga al polo Settentrionale, il che si fa à questo modo. Come havremo trovati i ponti nella pietra, come poco innanzi habbiamo dimostrato, cò una leggiera botta di martello percuoteremo quel ponto, & all' hora la calamita caverà fuori certi peli, e con quelli fregherai quella lancia di ferro, e così all' hora pigliarà virtù di drizzarsi à i poli. Ma questo tircordo si bene, che se tu desideri, che'l ferro si volga al Settenurione, è da fregarli quella parte del ferro Australe, ma se vorrai, che si volga all' Austro frega la parte Settentrionale, perche come lo lascerai andar libero nell'Equilibrio, subito si volgerà alle predette parti del cielo, & il medesimo avviene senza quei peli, ma solo toccandoli, anzi non toccandolo, ma accostandosegli da presso. Ma accioche facci l'ufficio cò più gagliardezza, e più giustamente, vi giongeremo alcune osservazioni, le quali non saranno fuori di proposito di haverle insegnate, se batterai col martello le due ponti della calamita, finche cacci fuori quei peli, e fregherai le due parti del ferro à quelli due ponti, il ferro si volgerà con più vehementia alle parti ricercate. Oltre à ciò è da osservarsi con gran diligenza, che dopò, che la calamita haurà fregato il ferro, & havrà ricevuto quei peli, non lo fate toccare da niun altro ferro, ò pezzo di calamita, anzi bisogna conservarla in luogo, che sia lontana da questi, e chiudasi in buona cascietta, perche con lo toccar di questi, il ferro s'imbriaça, e si oscura quella virtù, che mai più osserverà bene quelle parti del cielo, perche il ferro, che si trova dentro l'orb: dell'attività di alcun pezzo di calamita, come havemo detto, riceve la sua virtù. Sia ancora la lanciaetta, proportionata alla calamita, perche se la calamita sarà un pezzo picciolo, & il ferro grande, non ne potrà il ferro ricevere gran virtù, ne mostrarli poli. Così al contrario, ne un picciol corpo di ferro potrà esser capace di gran virtù, perche, dalla gran forza della calamita è consumato. Oltre à ciò, la punta che hà da mostrare il polo non sia molto acuta, ma un poco piana, accioche possa ben ricevere quei peli della calamita, e li ritenga, perche essendo troppo acuta, à pena ve ne può restare alcuna parte. Il ferro quanto sarà più purgato, tanto più tenacemente riterrà la virtù, perche malagevolmente un ferro rozzo, ò rugginoso potrà ricever quei peli, e però i naviganti li fanno di acciaio, cioè di ferro più purgato. Se osserverai queste cose una volta, che il ferro sarà fregato, riterrà la forza per 100. ò 200. anni, & in questo tempo chiarissimamente, e senza falsità alcuna ti dimostrerà le certissime parti del cielo.

De' varij usi delle bussole da navigare. Cap. XXXVIII.

Non solamente à mostrar i poli del cielo nell'uso della navigatione ci ajuta quella lancietta di ferro dentro la bussola, ma ancor per infiniti altri usi, i quali tutti sono manifestissimi, e conosciuti da ciascuno, ma ne insegneremo alcuni più principali. Assaiissimamente è vero l'uso della calamita, e delle lanciette di ferro negli horologi ad ombra, perche dove si ferma, si dimostra la linea distesa in terra dal Borea all'Austro, laonde nell'ombra, che cadono poi dallo stilo, si conoscono l'hore del giorno. Si servono ancora di quella lancietta calamitata, per conoscere le miniere de' metalli. perche essendo dentro gli antri delle mine sotterranee osservando dove quel ferro si ferma conoscono il dritto, dove va la miniera, e le vene de' metalli: oltre ciò, à quelli che pigliano le piante delle case, delle città anzi di provincie gli porge grandissimo ajuto, mentre si pigliano gli angoli delle posizioni, e dell'interleccatione, e di là si trasferiscono nella carta. Ci ne serviamo di più à condur l'acque negli acquedotti, i quali si cavano, in busar gli antri, e cavar mine, ne' quali ponendo polvere a' monti, ò in baricelli di artiglieria, e poi chiusi tutti i spiragli fanno balzar per l'aria le fortezze dalle fondamentali rupi, e le muraglie ingegnossimamente, mostrando di sotto il camino con la bussola. Et al fin per indirizzare l'artiglierie, accioche di notte, poi colpiscano i luoghi, che vogliono, ci prestano ajuto maraviglioso, & à molti altri usi che sarebbe lungo il raccontargli.

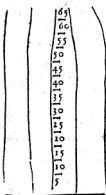
Come si possa investigar la lunghezza del mondo con l'ajuto della calamita. Cap. XXXIX.

Non lasceremo di raccontare fra gli principalissimi usi della calamita col suo ajuto poterli conoscere la lunghezza del mondo, e che à far cosa così grande vi ci sono travagliati molti dottissimi ingegni. Già è stato osservato da' nostri lungo tempo fa la punta del ferro della bussola fregata alla calamita non fermarsi sempre sovra la linea Meridiana, ma declinar verso l'Oriente per nove gradi da quella linea, ne quella linea serbar sempre quel sito in tutt i paesi del mondo, ma in varij, e diversi luoghi dimostra varie, e diverse declinationi, ma questo errore segue tal'ordine, che quanto più si va appressando all'Oriente, tanto più va declinando la linea verso Oriente, e quanto poi andrai più accostandoti all'Occidente, tanto s'andrà accostando più verso l'Occidente la punta del ferro, perche ritrovando la linea Meridiana come insegnano Tolomeo, & altri Geometri, & in quella inalzate un stilo, accioche ponendovi la lancietta di ferro sovra l'umbelico à quello stilo, habbia libera potestà di volgersi dove vole, e vedrà che in Italia la punta della lancietta declinarà dalla linea Meridiana per nove gradi verso Oriente, di quei gradi, che la quarta è divisa in 30. gradi, come si vede

vede notato, e descritto in quelli horologi ombratili, che si portano da Germania. Si scrive, e si narra da huomini degni, che hanno peregrinato il mondo nelle Isole fortunate esserne una, che si chiama Allora, nella quale posto il ferro in equilibrio, si ferma veramente sovra la linea Meridiana. Hanno osservato ancora i naviganti verso l'Indie Occidentali, lancietta del ferro in chinare, verso Occidente. Hor dunque havendo questi fondamenti per veri, come sono, noi agevolmente potremo conoscere la lunghezza del mondo, perche se facemo una bussola da navigare di smisurata grandezza, d'intorno à dieci piedi di diametro, e poi divideremo il cerchio d'intorno in più sottile parti di gradi, e di minuti, e camminando poi verso l'equinottiale osserveremo poi sottilmente tutti i movimenti della lancietta, e quanto vâ sempre di passo in passo declinando, e l'accomodaremo con la proportionione del camino, agevolmente conosceremo la lunghezza del camino dall'Isole fortunate cominciante, laonde subito sapremo la lunghezza, e la larghezza del mondo in meza notte, e nelle grandissime tempeste del cielo. Cosa dunque falsa è quello, che da Cardano è scritto, che la lancietta della calamita nella bussola però declina dalla linea Meridionale, perche inclina al dritto dell'Orsa, la quale declina dal polo nove gradi, e l'Orsa non declina tanto dal polo. Questo che havemo detto serve camminando con le navivicine l'equinottiale, ma salendo sù verso il polo, si vanno stringendo i paralleli, e le miglia non servano il medesimo tenore, e per sapere quante leghe vale ciascuna quanto della bussola, che grecheggi, ò maestreggi, havemo segnata una tavola quella linea di mezzo il Meridiano che habbiamo segnato di 3. in. 5. gradi infra à 65. gradi, dove si stringono tanto, che non ci val più regola, ma col giudicio, e così stando dalla parte di Levante, come in altezza di 40. gradi grecheggerà la bussola una quarta in altezza di 40. gradi, si troverà discosto da detto Meridiano verso Levante leghe 300. e se ti scosterai dalla parte di Ponente, e maestreggi una quarta, starai discosto dal medesimo Meridiano 600. leghe verso la parte di Ponente, e così s'intenderà ciascuna altra parte, che ti troverai, e così grecheggiando, ovvero maestreggiando quei, ovvero si darà la proportionione à ragione della quarta.



A far



—	399	78
5	390	780
10	386	—
15	380	760
20	373	746
25	365	726
30	341	682
35	320	640
40	300	600
45	280	560
50	260	520
55	229	438
60	196	393
65	165	330

A far che la calamita non grecheggi. Cap. XL.

Perche la calamita declina dal nostro polo per nove gradi, à far che osservi giusta, e non declini, sotto la carta dove è dipinta la linea del polo impongono il ferro diviso l'un separato dall'altro per un poco, e si toccano fregando l'uno, e l'altro da un medesimo ponto della calamita del Settentrione, e poi si pone nella bussola, che volendo ogn'uno di loro accostarsi al Settentrione, se ne partono egualmente.



La bussola di navigare stando ferma, e la pietra si muova, ovvero al contrario, sempre si muovono alle parti contrarie. Cap. XLI.

SE una bussola starà sopra la tavola, & accostarà la parte boreale del ferro, che stà nella bussola, e cosí movendo per la parte destra la circonderai intorno, la punta della lancetta si moverà alla parte sinistra, e movendo la bussola alla parte sinistra, il ferro ritornerà in dietro alla destra, e tanto s'allontanarà, insin che troverà il sito di mezzo, che è fra quei due ponti. Il medesimo avverrà in quello
horo-

horologio ad ombra, se fermandosi quello, e portando la calamita intorno, perche t'inchinerai alla destra, il ferro seguirà la medesima parte, & alla sinistra il medesimo. Da quà si manifesta il ferro della bussola esser tirato dal polo Settentrionale, perche coloro che caminano verso l'Oriente, si volta all'Oriente, così al contrario poi all'Occidente, si moverà sempre inchinandosi al medesimo ponto del Cielo, se la calamita si volgerà intorno, il ferro si volgerà intorno, così come fa il compasso d'intorno al suo centro.

Che la calamita dona la virtù al ferro contraria alla sua. Cap. XLII.

HOr ragioneremo del ferro tocco dalla calamita, e delle maravigliose sue operationi, delle quali questa è la prima, che quando il ferro è stato tocco farà dalla parte Settentrionale della calamita, e posto in equilibrio, e poi l'accosterà quella istessa parte, che l'hà conciliato quella virtù l'abborrisce, e la scaccia, e la fa cadere. Così al contrario se le dimostrerai la parte opposta, la tira à se, cioè la parte Australe, la cui cagione habbiamo assegnata di sopra. Il medesimo avverrà se toccherai il ferro dalla parte australe della calamita, perche se opporrai quella istessa, la scaccia, e rifiuta, e tirerà poi l'aquilonare, laonde le faccie simili sono inimiche, e contrarie fra loro, e le dissimili s'abbracciano fra loro con amichevol concordia, chiara cosa è dunque che la calamita dona la virtù contraria al ferro, che la sua faccia ritiene, & il ferro ritien forza dalla parte non toccata dalla calamita, e ciò si manifesta con questa esperienza. Piglia due aghi, & accomodali nelle navicelle, ò ne' fili pendenti, e se toccati dalla calamita si lasceranno andar libere, subito saranno contrarie fra loro, e poi si abbracceranno da quelle parti, che saranno tocche dalle contrarie parti dalla calamita, e similmente, s'abborriranno.

Due aghi che siano attaccate alla calamita ricevono contrarie virtù Cap. XLIII.

NArreteremo cosa degna di maraviglia, se ben la ragione non è lontana dalle cose dette da prima, se accosterete due aghi alla calamita insieme, e che restino attaccate alla parte, l'altre parti pendenti dalla calamita, si abborriranno insieme, e si fuggiranno, e se le sforzerai con le mani unirli insieme, come le lascerai libere, subito ritorneranno à i luoghi loro, e dilengandosi quanto ponno. La cui cagione sarà, che se due aghi saranno attaccati ad un ponto Settentrionale con le punte, è cosa ragionevole immaginarsi haver ricevuto la virtù australe, & essendo le faccie simili, si avranno in horrore per trovarsi attaccate alla calamita non potranno fuggire, costrette da maggior forza, ma le opposte parti del ferro, perche tutte due son simili boreali, e necessario, che scambievolmente si lugga-

no

no, e perche son libere, l'una si scompagnerà dall'altra. Anzi mentre staranno così pendenti, se le opporrai la parte australe di un'altra calamita, subito fuggono, e così si sforzeranno di lungarsi, che alle volte avvien che si discaccino dalla calamita, cioè scacciate da un invisibile spirito.

Effetti di due aghi attaccati à due calamite.

Cap. XLIV.

MA se due aghi attaccati à due calamite differenti, le loro code sortiranno differenti effetti, perche fra loro si scacciaranno, e quando accostarete le due calamite vicine l'una scaccierà, & abborrirà l'altra, come contrarij ferri, ma se faranno avvicinati, che si tocchino, all'horà vincerà la virtù della calamita più potente, perche tirata per forza à se lascerà l'ago la piena di virtù debole, e manco sufficiente à far resistenza alla più gagliarda.

*Che la faccia del ferro, che tira per la diversità del sito
scacci il ferro. Cap. XLV.*

QUello che habbiamo detto della sola calamita, diremo anchora del ferro tocco dalla calamita, perche se noi porremo un'ago tocco dalla calamita, in una navicella, che nuoti nell'acqua, ò sospesa in un filo, e posta in equilibrio, e la ponemo sopra un ferro tocco dalla calamita, tireremo quello, e quella medesima parte, che tirò il ferro di sopra se lo porrai di sotto lo scaccierà, e quella parte, che di sopra lo discacciava, da sotto lo tirerà à se, dove è da notarsi, che per cagion del sito, fanno fra loro cose contrarie.

*Il ferro tocco da una parte della calamita, non riceve sempre la
forza dall'una, e l'altra parte. Cap. XLVI.*

SE il ferro sarà tocco dalla calamita da una parte dell'estremità, da quella parte riceve la forza, e nell'altro estremo à quello contrario, ma questo non si hà da intendere assolutamente, ma in quel ferro, che sarà di proportionata lunghezza, perche se sarà un poco più del dovere lungo, la forza non giunge insin all'altro estremo. Ma se vogliamo sapere quella virtù quanto giunge, è da sapere insin dove giunge il cerchio della sua attività, come habbiamo detto, laonde se quello orbe de' raggi sarà lungo un piede, per un piede imprime quella virtù in quel ferro, del che se tu vorrai vederne esperienza. Sia tocco dalla calamita un ferro lunghetto di tre piedi da una parte, se dall'altra parte toccherai un ferro, il ferro tocco non si moverà dal suo luogo, ma se lo toccherai fra un piede, ovvero due, cioè fin tanto che la conosciuta virtù dell'orbe dell'attività toccherà,

LI

c toc-

6

e toccaremo il ferro subito sarà rapito, e si moverà. Avvertendo, che sempre che si vogliono far queste esperienze bisogna trovar aghi non tocchi anchora, e così nuovi ferri, e nuovi horologi, perche se i primi ferri havranno servite per altre volte, sopravvenendo nuove faccie, s'imbriaca il ferro, e mostra vari effetti, e più non obedisce, e di quà avviene, che alcuno che sarà esperienza di questi effetti, e non ha sempre nuovi ferri, resterà spesso ingannato, e stimarà, che noi non habbiamo scritto il vero.

Il ferro tocco nel mezzo dalla calamita, la virtù si diffonderà per gli due estremi. Cap. XLVII.

SE un ferro sarà un poco più lungo del dovere, e quello toccaremo nel mezzo con la calamita, la virtù della calamita si diffonderà à gli estremi, ma oscuramente, laonde nò saprai, qual sia delle due che tiri, ma se un poco rimossa dal mezzo sarà tocco, quella estremità, che sarà più vicina alla parte tocca, riceverà la forza settentrionale, ovvero australe, ma se toccando nel mezzo il ferro sarà breve, che la virtù della calamita diffonderà à tutte le due parti la medesima, ma opposta, come per esempio toccando e la parte settentrionale, gli estremi del ferro tireranno la parte australe, e se lo ferro fusse biforcuto, tirerà con le due faccie, e tutte simili, che toccando la cima con tramontana, le due di basso tirano su l'osso.

Un anello di ferro tocco in una parte, riceverà l'una, e l'altra forza. Cap. XLVIII.

MA se fregaremo una parte dell' anello alla calamita, all' hora quella parte della calamita tocca, riceverà la virtù di quella parte, e la parte opposta le contrarie, e però la metà di un' anello di ferro non sarà capace se non della metà di quella virtù, come se fusse quel ferro dritto, e non torto, ma se noi formaremo lo stilo in forma di anello, e la parte opposta alle commissure, fregherai alla calamita, e dopo fregata lo distenderai dritto, le estremità riceveranno le medesime virtù, ò settentrionale, ò australe. Ma à poco à poco quella virtù perdendosi poco dopo diventa settentrionale, e l'altra australe, ò riceverà più della ricevuta virtù, e forse dove più lungo dal ponto avrà toccato. Ma se sarà sospesa in aria la catena di anelli di ferri di questi perche un' anello toccato da una parte della calamita, riceverà la forza nella parte opposta, potremo mostrar nell' aria una catena di anelli, come di pietre. Laonde ti saranno accomodate sopra una tavola per ordine, che scambievolmente si tocchino, se ben fra loro non vi sia niuno ligame accostandovi la calamita non solo sarà tirato il primo, ma il secondo, e terzo, che si veda pendere una catena di anelli. Ne solamente se la calamita toccherà il primo, li restanti seguono, ma se la calamita si sarà appropinquata, senza toccarlo farà il medesimo effetto.

Vna

*Vna lamina di ferro tocca nel mezzo diffonde la sua virtù
negli estremi. Cap. XLIV.*

Quello che habbiamo detto del ferro lunghetto, il medesimo è da dirsi nella lamina, perche se la toccherai nel mezzo con la calamita, come dal centro alla circonferenza i raggi del Sole, ò si diffondono quelli della candela, così si diffondono à gli estremi del ponto quella virtù, ma se toccheremo una balla di ferro, per esser languida quella virtù, d'intorno al toccamento alcun sentirebbe, la virtù sparsa nella superficie, ma languida, e debbole nell'estremità.

*La limatura del ferro come riceve la sua virtù.
Cap. L.*

SE noi porremo la limatura di ferro dentro un cartoccio, come lo sogliono formare i speciai in un cono, e li accostaremo la calamita vicino, tutta insieme la limatura riceverà la medesima virtù, e tirerà un lungo ferro, e li darà forza come fusse un ferro intiero, ma se moverai la limatura, e l'andrai mischiando, e di nuovo la porterai in quel cartoccio, la forza è già confusa, e dispersa fra loro, e non oprerà più, come se il toccamento fusse fatto dalla discordanza di molti acini di ferro. Il medesimo effetto faremo col cartoccio pieno di arena di Procida, lucida (che stimo che sia specie di ferro.)

*S'è vero, che la virtù della calamita si possa impedir
dall'aglio. Cap. LI.*

HOR passiamo à trattar delle altre proprietà della calamita, e primieramente se la calamita può essere impedita da alcuna cosa, che non tiri. Scrive Plutarco essere grandissima discordia tra la calamita, e l'aglio, la qual discordia chiamano i Greci antipatia, e tanto è l'odio grande fra queste cose inanimate, & insensate, che se la calamita sarà fregata con l'aglio, scaccia da se il ferro. Plutarco nelle questioni navali. Il medesimo conferma Tolomeo. La calamita non tira il ferro, se sarà fregata con l'aglio, come l'ambra, ovvero succino non tira la paglia, nè cosa alcuna leggerissima, se prima saranno tocche dall'agli. E' cosa assai divulgata fra naviganti, che gli agli, e cipolle siano contrarii alla calamita, e quei c'han cura di osservar la bussola nelle navigationi, e nella carta di navigare, sono prohibiti di mangiar agli, e cipolle, che non venghi ad imbrociarsi la lancetta. Ma io havendo fatto esperienza di questa cosa, l'ho ritrovate false, che non solo i fiati, e i rutti di coloro, che hanno mangiato agli non bastano à far che la calamita non facci l'ufficio suo, ma ongendola tutta di succo

diagli, così faceva le sue operationi, come se mai fusse stata di aglio bagnata, nè alcuna, ò nulla differenza si conosceva, accioche non paresse che volessi vilipendere le fatiche de' nostri maggiori. Dopo havendo dimandato molti marinari, se fusse vero, che coloro, che hanno mangiato agli, e cipolle fussero scacciati dall'osservatione della bussola, e della carta, risposero, che erano parole di vecchiarelle, e pensieri del volgo, e che simili huomini più tosto si privarebbono della vita, che si privassero di mangiar agli, ò cipolle. Scrive Nicolò Cusano, che il ferro rugginoso è abborrito dalla calamita, e non lo tira altrimenti, nè esser capace dell' influenza della calamita, e così dell'aglio, in tutto è scritto con poca esperienza del vero.

Come la calamita imbriaa ritorni al suo ufficio.

Cap. LII.

QUando la calamita è imbriaa, farà molto malamente il suo ufficio, non perche alcuno habbi mangiato agli, ò cipolle, come habbiamo detto, ma più tosto quando sarà il ferro stato tocco da più parti di calamite, e la virtù è divenuta languida, & imbecille, all'hor la costringeremo à tornare alla pristina, e vigorosa virtù, sepellendo quella nella limatura di ferro per molti giorni, fin tanto, che per la compagnia di quel ferro, ovvero fiato ritorni retamente à fare il suo ufficio.

Come si possa accrescere la virtù della calamita.

Cap. LIII.

SONO stati molti, e valenti letterati, che han tentato di poter accrescere la virtù della calamita, e questo in varij modi, accioche havendo acquistata virtù più gagliarda, fusse stata utile à grandissimi usi. Alessandro Afrodiseo nel principio de' suoi Problemi ricerca, perche cagione quella pietra chiamata calamita tira solamente il ferro, e si nodrisce di limatura di ferro, ò veramente è giovato, come si disse, la calamita tira il ferro, perche di quello si nodrisce, e la cosa quanto più si nodrisce, tanto più diventa vigorosa, e però porsi nelle limature di ferro, accioche più valorosa diventi. Ma io volendo esperimentar questo, pigliai unpezzetto di calamita, e lo pesai molto esattamente, e quello sepelij in un cumolo di limatura di ferro di peso esattamente pur conosciuto, e lasciatovela per molti mesi, ritrovai poi che la pietra mi pareva di maggior peso, e la limatura di poco peso mancata, ma la differenza era sì poca, e minima, che anchora stò in dubbio della verità, per esser stata la calamita di grã peso, e la limatura, che poi pesandola nella libra non faceva sensibile inclinazione. Paracelso si sforzò di far questo in altro modo, che sapea molto ben l'arte del distillare, perche dice. Se alcun pigliarà un pezzo di calamita, e l'infocerà al fo-

co, & estingue più volte in olio di ferro, che ripigliarà la sua forza à poco à poco venir poi à crescer tanto, che basti à cavar fuori un chiodo, che fusse fisso nel muro, la qual cosa quadrandomi molto, l'infocai, & estinsi nell'olio del ferro, e conobbi, che non solo non accrebbe di forza, ma haver perduta quella virtù, che prima havea, e dubitando poi, che forse non havessi ben sperimentato il pater suo, ne feci più volte l'esperienza, e conobbi la falsità espressa, e non da doverli scrivere, perche la calamita quando s'infoca perde la sua virtù, come diremo qui appresso.

Come la calamita perde le sue forze . Cap. LIV.

IO solo hò trovato questo modo vero di tanti che sono stati scritti da varii scrittori, che coprendo la calamita di carboni ben'accesi, e divenendo ella infocata, subito perde la forza, e si vede l'anima di color azzurro, e nero, che di solfo, che si parte da lei, di odor pessimo come di carboni nuovi, e quando quel vapore, e fiamma cesserà, tolta dal fuoco, ha perduta tutta la sua forza, & io hò sempre stimato, che quell'anima sia la cagione, ch'ella tirasse il ferro, perche il ferro costa di solfo imperfetto, come dice Gebro, e gli altri alchimisti, che scrissero di metalli, esser la cagione, perche la calamita così rapidamente corra al ferro, e desia con tanto fervore fruitlo, e spirato poi quel vapore, resta nuda, e spogliata poi d'ogni forza di tirare, e come una volta hà perduta quella virtù divien un cadavero di calamita, & in van si fatica di fargli più tirare ferro. Ma come possa ricorsi quell'anima in un'altra pietra, ò gioja, e di molti pezzi animarne un solo accioche ivi con più gagliardezza, perche i secreti di grandissima importanza ne tratteremo nella nostra Taumologia.

Come il ferro tocco dalla calamita possa perdere le sue forze . Cap. LV.

CON il medesimo modo, che la calamita perde la sua forza, così medesimamente il ferro, perche se ben hà ricevuto le forze dalla sua calamita ottimamente, quando egli farà anchora infocato perderà anchora la sua virtù, ne è cosa senza ragione, perche si come habbiamo prima detto, quella parte di calamita che resta attaccata al ferro, quando infocata perde le sue forze, restano il ferro spogliato di quella, perde anchor egli le forze sue. Laonde nella bussola di navigare, ovvero negli altri usi, quando il ferro si trova imbrociato, per esser stato tocco da più ponti di calamite, ne dimostrerà i poli legittimamente, come si deve, per tor quello da tale imperfettione lo ponemo nel fuoco. E di qui viene l'error di molti i quali quando accomodano la lancietta nella bussola, primo l'infocano, e la riscaldano, e poi la fregano nell'altra calamita, e così pensano, che tiri con più

più forza la virtù della calamita, ma non solo fanno il contrario, ma così fan perdere la forza alla calamita, che basti à pena à far l'ufficio suo, e quella forza si scaecia dal ferro col fuoco, riman la virtù della faccia, la qual havea prima, che lo toccasse la calamita. Laonde sempre, che la virtù si scaecia via col fuoco, potremo col toccarlo di nuovo, indurvi virtù nuova.

Come è falsità che il diamante impedisca la forza della calamita. Cap. LVI.

HAvemo già detto esser falso, che la calamita o ngendola di aglio perdeva le forze, ma cosa più favolosa, e falsissima è, che le sue forze restino impedita, & annullate con la presenza del diamante, perche dicono fra la calamita, & il diamante esser qualità tanto contrarie, e diverse fra loro, tanta dissomiglianza, & esser fra loro tanto scambievolmente odio di natura, e così cieca discordia, che accostandovi il diamante impedisce le sue forze, come da un nemico, e cessano di poter osservare, e far il loro ufficio, e da così inimico incontro la virtù loro divien debole, e languidissima. Dice Plinio. La calamita hà tanta discordia col diamante, che posto l'un vicino all'altro, farà che il ferro non sia tirato, e se pur la calamita l'haveffe preso, ce lo rapisce, e toglia. Santo Agostino. Io dico quello, che hò letto di questa pietra, che posto incontrò il diamante fa che la calamita non lo tiri, e se l'averà già tirato, come egli se l'appressa subito lo lascia. Da Plinio toglie Solino. Fra la calamita, e'l diamante ci è una occulta inimicitia, tanto ch'essendo accostato alla pietra vietarà, che tiri il ferro, o se l'averà tirato come fusse sua quando ce lo rapisce, e toglie.

Hanno le calamite tanta forza

Di trarre il ferro, essendovi presente

Il diamante, se l'ha tolto il ritoglie.

Il Cusano. Il ferro vien legato dallo spirito del diamante, e lo fa immobile, e come morto, & insensibile, anchor che qualche virtù magnetia vi fusse applicata, e se sarà un gran diamante con poca calamita, ella non tirerà, ma sopravvenendo una calamita più gagliarda, tira, e l'abbandona la forza del diamante. Ma questo havendolo io provato molte volte, trovai che non solo non era vero, ma ne meno riteneva un pochissimo di verità. Ma sono molti letterati, i quali hò stimati sempre io sciocchi, & ignoranti, che hanno gran piacere di voler conciliar i Filosofi fra loro, e voler escusare, e coprire i loro errori, ma non conoscano quanto grandanno facciano alla republica litteraria, perche coloro, che vengono appresso, fabbricando sopra i fondamenti di quelli, stimando che quelle cose siano vere, aggiugono, chiunquizzano altri esprimeti, e per essere appoggiati sopra falsi principij, & imaginationi, dicono cose falsissime. Quando un cieco guida un'altro cieco, ambedue cadono in una fossa. La verità si deve investigare, amare, e professarsi da tutti, ne deve l'autorità degli antichi, o degli huomini dotti prohibire à gli huomini, che non habbino à confessar la verità in ogni luogo. Ma ritor-

nia-

miamo dove l'ignoranza di questi riconciliatori mi han tolto. Non è peggior cosa al mondo voler conciliar l'opinioni di quelli, che vogliono esser discordi. Volendo far esperienza di questi, mettei un pezzo di calamita, ch'appena pesava à grani, e l'accostai tenacissimamente la limatura del ferro, e poi accostai il diamante, il qual superava la grandezza dell'uno, e dell'altro, più di tre, ò quattro volte, alla cui presenza la calamita non rilasciò il ferro da quella, e con giusto intervallo insieme le separai, & anchora essendovi presenti fra l'uno, e l'altro il diamante, pur à se il trasse, io per questo l'hò detto, che non dichino poi che mi sia ingannato nel far l'esperienza di questi effetti, e che habbi pigliato una calamita di 30. libbre, & accostatovi un ferro di un'oncia, e poi accostatovi un picciolo diamante.

*Che il sangue di becco non libera la calamita dalla forza
del diamante . Cap. LVII.*

HAvemo detto poco anzi, che da falsi principij ne vengono false conclusioni, diciemmo che la calamita ungendola di aglio, perdeva la forza di tirare il ferro, e che con la presenza del diamante, il ferro rapito lo lascia, ò non lo tira, ma perche dicono, che il sangue del becco rompe il diamante, da quà han conchiuso, che la calamita recuperi la sua forza. Cassiano nelle greche Geoponiche, dice che la pietra calamita tira à se il ferro, e di più, che lo caccia da se, se sarà fregato con l'aglio, ma accioche la forza già perduta, di nuovo si ravviva, e si rinnovi, si bagna col sangue di becco. Rhennio interprete di Dionisio.

*Quel che non basta à superarlo il ferro
Ne il fuoco è rotto dal sangue del becco
Tiepido solamente, se ben si tate
Sia invitto, nell'incudine, o'l martello,
Hor alla calamita questi opposto,
Fa che non tiri di lontano il ferro,
O se pria l'hà tirato, che lo lasci,
Fa con la sua forza nata occulta*

Marbodeo del medesimo

*La cui durezza non sa ceder mai
Alle cose più dure, e più gagliardi,
Disprezza il ferro, e non basta domarlo.
Il fuoco, che le cose tutte doma,
Al fin col caldo sangue poi si spezza
Del becco, ad onta di martelli, e incendi.*

Solino nel suo Polihistorio. Il diamante non si vince nè col ferro, nè col fuoco, ma se sarà macerato nel sangue del becco, non altrimenti che fresco, e caldo, che va in pezzetti come fusse rotto con martelli, e sopra l'incudini. Per esser dunque tanto contrarietà fra la calamita, e'l diamante, e la medesima tra il diamante, e

tra

tra il sangue di becco, e la calamita è amicitia, e simpatia, con questo dunque argomento s'arriva, che quando la virtù della calamita vien meno, ò per la presenza del diamante, ovvero per la puzza dell'aglio, se sarà bagnata poi col sangue di becco ricupera la virtù prima, anzi maggiore. Le quali cose havendo esperimētate l'hò trovate falsissime, perche nè il diamante è di quella durezza, che si dice, perche cede ad ogni picciolo martello, e foco, nè col sangue di becco si fa molle, ò di camelo, ò di asino, & i nostri gioiellieri hanno queste cose per baja, e per ridicole, nè la perduta virtù della calamita col sangue di becco si recupera. Tutte queste cose havemo dette, per dimostrar, che da falsi principij, e fondamenti, ne seguono false conseguenze.

Il ferro tocco dal diamante si volge al Settentrione.

Cap. LVIII.

MA questa è cosa necessaria, che habbiamo trovata a caso mentre andavamo esperimentando se il diamante havea forza con la sua presenza di tor la forza alla calamita come habbiamo detto, perche se noi fregamo la punta dell'ago sopra il diamante, e lo ponemo poi sopra una barchetta, ovvero infilzato ad una paglia, ò l'accomoderemo sospeso ad un filo, subito si rivolta al Settentrione, però men che il ferro tocco dalla calamita, ovvero un poco languidamente. Anzi che è più degno di maraviglia, la parte contraria, come avviene anchora alla calamita, rivolge il ferro al mezzo giorno, & havendo provato questo in molti aghi posti nell'acqua, tutti si volgevano al Settentrione, stando fra loro equidistanti. Onde se colui, che scrisse, che la calamita perdeva la forza per la presenza della calamita, havesse scritto questo havrebbe più detto il vero, perche l'ago fregato al diamante, & infilzato alla paglia, e posto in acqua, che si possa volgere à suo modo, rivolgendolo col dito, quando si fermerà, si ritroverà fermato verso l'Aquilone, dimostrando quello con la punta.

Interprete.

Qui il barbaro Inglese latra contra l'autor nostro, che all'esperienza non riesca, e ragionandone io con l'autore disse, che dimorando in Corte dell'Illustrissimo Cardinal di Este, volendo esperimentar questo, li prestò un suo diamante di valor grāde, e di molta grādezza, dove la prima volta s'accorse di questa virtù, e che dimostrava così come la calamita, e ritrovandosi poi in Venetia col clarissimo Giacomo Contarino, e trattando di questo, quel gentilhuomo desioso veder questa nuova curiosità, prese un suo diamante di valor di dodicimila ducati, due volte quanto l'ugna maggior del dito, il quale non à dritto al Settentrione, ma valorosamente all'Austro si volgeva con molti aghi equidistanti, e veggendosi l'autore haver detto cosa contraria, conobbe che dovea esser la parte opposta alla Settentrionale, e desando il predetto gentilhuomo di vedere se la parte opposta si volgeva al Settentrione, li fu proibito da' suoi parenti astanti, che non potesse à rischio di rōperli la pietra allo scalfarsi dall'anello per una cosa di poca

im-

importanza , & io mison trovato con l'autore per veder se questo ignorante dicea il vero , in uno suo amico gioielliero , che havea molti diamanti , ma picciolissimi , poco più di un grano , e facendo l'esperienza in molti di quelli , non si movevano gli aghi , per esser di poca forza , e pure al fin fra tanti , due soli mostravano il Settentrione ; ma languidamente per essere assai piccioli , e questo hò detto per mostrar la malignità di quel barbaro , che havendosi trasritto tutto il libro , e volendolo far parer suo , per coprire il furto , lo vò tassando , come puote .

Rimedi della calamita . Cap. LIX.

DA questa mirabil forza della calamita del tirare , gli antichi nostri hanno imaginato molte cose , e ne disser molti rimedi non ignorantemente , nè detti senza ragione , da questa mirabil forza dico , che alletta , e rapisce il ferro , che scambievolmente si rapiscano , li diedero forza venerea , & intelletto , che l'una segua l'altro , nè dileguarsi così pazzo amore , se l'uno non si gode degli abbracciamenti dell' altro , e poi come si voltano le spalle , s'odiano , e s'hanno in horrore , e scambievolmente si scacciano , & anchora in quella pietta ritenerli i sensi dell'odio . Da qui Marbodeo .

*Fra la moglie , e'l marito ella l'amore
Può conciliare , & al contrario poi
Può separar la moglie dal marito ,
Che chi desia saper se la sua moglie
Sia adultera , nasconda sotto il capo
Della dormente moglie questa pietra ,
Che s'ella casta sia subito abbraccia
Il suo marito , ma se sia lasciua ,
Come spinta da man , cadrà dal letto ,
Costretta dalla puzza a questo effetto
Ch'uscirà dalla pietra , onde fia quella
Che scoprir può le caste , e fide mogli .*

E però gli antichi per giovar alle cose amorose , scolpivano spesso volte nella calamita Venere . Laonde Claudiano

La calamita Venere disegna .

E mi ricordo molti degli antichi haver detto se la calamita sarà trita , e posta sopra i carboni ardenti per la casa , e per gli angoli suoi , che lo fumo si sparga in alto , che tutti s'uggeranno , che habitaranno in quella , perche gli parrà , che la casa ruini , e però atterriti da questi fantasmi , lasciate tutte le robbe , fuggono dalla casa , e con questo artificio i ladri possono rubbar ogni cosa . Marbodeo .

*Se rubar vorrà un ladro alcuna casa
Tutta di gioie piena , e di ricchezze
Quando entra , ponga su i carboni ardenti*

Mm

Della

*Della casa per gli angoli , e poi ponga
Sovra i carboni calamita in polve ,
Che per i quattro canti in alto vada
Il fumo , turberà così le menti
De gli abitanti , come gran ruina
Lor minacci la casa , fuggiranno ,
E'l ladro rubarà ciò che gli piace .*

Di ciò la ragione è questa , che la calamita è melancolica , come si può veder dal colore , da cui i vapori elevati , & arrivati al cervello , à quei che dormiranno , gli indurrà sogni , e fantasmi terribili , e melancolici , come sogliono anchor fare i carboni . Al peso di un danic col sevo di serpente , e succo di urtica , se sarà dato à bere ad alcuno , lo fa pazzo , e scacciarà quello della sua patria , gente , habitatione , e paese , e fa questi effetti convenevoli alla malanconia , e quelli , che lo terranno in bocca , farà lunatici , e melancholici . I Medici s'hanno imaginato , che per cavar i ferri dalle saette , che fossero rimasti ne' corpi humani , vaglia la calamita . Scrive Plinio , che con le calamite le ferite si fanno più aspre . Nè si sa perchè habbi questo scritto , forse , che arruotando un ferro sopra la calamita lo fa tanto aspro , e duro , che sega un'altro ferro , e con questa durezza , & asprezza debba far le ferite più aspre . Detio dice , che trà la virtù della pietra hematite , & hà facoltà attrattiva , e dice si , che tenuto stretta in mano da coloro , che patono di podagra , e chiragra , gli mitiga i dolori , e che giova alle convulsioni . Marcello empirico , dice che legato al collo , toglie i dolori della testa . Si servivano della calamita al far del vetro . Plinio . Dopo l'origine del vetro , come è la sottille astutia de gli huomini , non si contento di mischiare il vetro si cominciò ad aggiungervi la calamita , perche si vede , che tiri così il liquore del vetro , come fa il ferro . Di quà nel far del vetro se ci giunge una particella di calamita . Certamente quella è una forza singolare così à nostri tempi , come à quelli de gli antichi , così si vede tirare à se il liquor del vetro , e lo tira à se come il ferro , e tirato lo purga , e da verde , e giallo , che sia , lo fa bianco , ma il fuoco poi consuma la calamita . Da Agricola . Galeno dice , che hà virtù di purgare , e per questa cagione si dà à bere à gli hidropici , e cava fuori tutti gli humori dal ventre . Non lasceremo di avvertir uno error di Adriano nelle sue questioni della calamita gagliarda appesa ad una bilancia , se tirerà un ferro , che non accresce peso alla libra oltre il peso della pietra . Ma questo habbiamo detto prima esser falso , e me ne rido . Del simile si ride Aristofane , che introduce un villano seder sopra un asino , che porta su gli homeri suoi un aratro , dicendo , che l'asino non sentiva il peso dell'aratro , perche il peso dell'aratro , era sostenuto dall'anima sua . Il Cusano attesta Roggiero Baccone , che dice , che si può far una sfera di calamita , che posta debitamente su i poli suoi , si volga intorno , come il cielo , e servirebbe per horologio à coloro , che peregrinassero per deserti . Ma questo in quel libro non vi si legge . Dice Teze , che vicino Orfeo ci è una calamita , che bagnata di certi fonti , e da alcuni altri , e poi dimandato , che se sentiva una voce come di un figliuolo nato di fresco , e dirà il vero di quanto li dimanderai , e dopo si raffredderà , e resterà come morto , e per questa via He-

le-

leno indovinasse la distruction di Troja. Dice ancora, che posto sotto la testa della donna, dimandata la notte quando dorme, dirà tutti i suoi peccati, se n'hà fatto, e che caderà dal letto, & essendo bona abbracciarà il suo marito, e che anchor giova molto à conciliar l'amicitie fra due fratelli, e che ritorneranno dall'inimicitie à grandissima benevolenza, e che portandola adosso si fa eloquente, & atto à persuadere ciò che vuoi, & ad ottenere da Principi tutte le gratie, che si dimanderanno.

Fine del Libro Settimo.



DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Ottavo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Contiene l'esperienza della Medicina,

P R O E M I O.



Avevamo determinato lasciar queste esperienze di medicina, per haverne trattato di quelli in tutta la nostra Fitognomonica, dove non lasciammo quel tanto havevamo fatto d'esperienza, e di occulto, e di certo, lasciando solo quelle esperienze, che sotto certaregola rinchiuder non potea, e se ben de' simili ne trattaremo nel libro della distillatione, pure per non far restare vacuo questo luogo della medicina, hò mutato parere, e vogliamo qui apportarne alcuni,

De' rimedij di far dormire. Cap. I.

A Ccioche vada ordinato quanto habbiamo à scrivere, narraremo prima di quelle esperienze, che habbiamo fatte dell'infermità, cominciando dalla testa, e primo dal sonno: perche assai diligentemente si vanno ricercando sonniferi, e si tengono fra i secreti occulti, e sono di molta estimatione appresso i Medici, poiche per lo sonno si ponno ingannare molti dolori. Ne son men ricercati appresso i principi, e generali degli exercitij, quando ordiscono qualche stratagemma a' nemici. Questi sonniferi si fanno di semplici molto freddi, e humidi. Plutarco nel suo convivio dice, che'l sonno si cagiona dalla freddezza, e però queste medicine sonnifere haver molto del stupefattivo. Insegnaremo prima, che

La

La Mandragora induce sonno.

Dice Dioscoride, che quelli huomini, che prendono la mandragora, tolto via tutti i sensi, per tre, o quattro hore, da che hanno bevuta, e di quella si servono i Medici quando vogliono secare, o bruscian alcun membro. Egli huomini dotti dicono, che nascendo la mandragora appresso le vite, che trasmette la potestà à quelle di far dormire, che coloro, che haveranno di quel vino, più agevolmente sono inchinati à cader di sonno. Quà non mi par cosa fuor di proposito raccontare alcune historie giocondissime, tolte da gli autori delle astutie militari. Dice Giulio Frontino, che mandato Anibale da' Cartaginesi contro gli Africani rubelli, sapendo egli, che la gente era avida del vino, pose nel vino gran quantità di mandragora, la cui forza è mezzana tra'l veleno, c'l sonno, e così fatto, con leggiera battaglia con industria cessò il combattere, dopo meza notte lasciando negli alloggiamenti alcune bagaglie, infettato tutto il vino, finse essersi partito, quando i barbari presi gli alloggiamenti per la grandissima allegrezza cominciare tutti avidissimamente à bere del medicato vivo, così cominciato à cader nel sonno come morti, onde ritornato à dietro gli prese, & ammazzò tutti. Il medesimo Polieno. Cesare navigando verso Nicomedia, vicino la Malea fù preso da' Corsari di Cilicia, i quali ricercando per lui una grandissima taglia, egli ne promise due volte tanta. Vennero à Molito, gli huomini gli venivano incontro. Cesare mandò Epicrate Milisio suo servo, pregandogli, che gli prestassero denari, i quali subito li mandaro, Epicrate come gli comandò anchor Cesare, quando veniva con i denari, portasse un convito lautissimo col vino con la mandragora concio, & una urna piena di spade. Cesare numerò il doppio di denari a' ladroni, che gli havevano chiesto, eli convitò à mangiare, quelli allegriissimi per la quantità de' denari, diedero piacere al ventre, e bevendo gran quantità di vino cadevano tuttavia addormentati. Cesare comandò uccidesse i dormienti, li tolse i danari, e li ritornò a' Milesij. Demostene volendo dimostrare, che come coloro, che sono feriti dall'aspide sonnacchiosa, sono assai sonnacchiosi, e come in certo modo insensati, che non si possono svegliare, disse esser simile à quelli huomini, che han bevuta la Mandragora. Plinio disse, che le frondi odorate inducono sonno. Possiamo il medesimo

Sonnifero del Solatro

Far, perche dell'effetto lo chiamano hipnotico, come sonnifero, la cui corteccia bevuta nel vino al peso di una dramma ritien forza sonnifera, ma piacevole, e dolce. Il solatro, che fa impazzire par che l'età nostra no'l conosca, per ilche nella descrizione che fa Dioscoride di quello, non costa à se stesso, ma secondo il mio giuditio, come hò detto altrove, anchora che in quel luogo Dioscoride descrive due piante, il stramonio di Fusio, e l'herba chiamata volgarmente bella donna, le forze delle quali sono sonnifere maravigliosamente, e l'acque distillate da loro sono senza odore, e sapore, & inducono sonno, che non si possono leoprire al bere, e poi ogni picciola quantità che di loro si dà, fa effetto, havendo io fatta l'acqua di questa in un certo modo, & havendone dato ad un'amico, per certi usi necessarii, e giovevoli, e che non gli ne desse più d'una dramma, egli ne diede un'oncia

oncia, giacque colui, che l'hebbe quattro giorni, senza cibo, e senza moto, che da tutti fu giudicato morto, nè bastò à poterli svegliare con alcuno medicamento, ma dopo digesti i vapori si svegliò, e se Dioscoride minaccia la morte à chi ne piglia più del dovere, il modo no'l manifestamo per gli iniqui. Si fa anchora un

Sonnifero del papavere.

Si fa una mistura sonnifera. Intaccano le teste de' papaveri con leggiere ferite, che non passi troppo à dentro, e le lagrime, che ne gocciolano le ricevono con le unghie, e le pongono in un vase, e partiti non molto dopo lungo tempo ritornano, che quello, ch'era gocciato dalla ferita, haverlo à ritrovar coagolato, ma quello che nasce in Tebaide è eccellentissimo, il medesimo si può dir dell'hiosciammo, e della cicuta, e di tutte queste cose insieme possiamo

Far un pomo che induce sonno.

Si fa di papavere, cioè di opio, di mandragora, di succo di cicuta, e di hiosciammo, & à questi s'aggiunge il muschio, accioche mentre, che quello odora, allettato dall'odore, si senta percosso nel cervello, di tutte queste cose se ne fa una balla, quanto l'huomo basta à stringere col pugno, e così odorando questo spesso, farà chiudere i lumi in un sonno, e liga. Ma coloro, che non possono dormire, anchor i malati, e putti, perche non offende, & è un sonno leggiere, e soave, nel mese di Maggio si distilla il oillio, quãdo è verde, e dandole mezzo bicchiere, fa dormir per sette hore, e non nuoce, el'acqua non hà sapore alcuno. Finalmente narraremo un maraviglioso

Modo, come uno dormendo tiri à se il sonnifero.

Ma tutte le cose, che havemo dette, colui, che havrà dormito, s'accorgerà, che sarà maltrattato dalla bevenda, perche restarà molto stordito, e portano con se gran sospettione. Ma da molte delle cose dette, se ne estrae la quinta essenza con alcuni mestruj sonniferi, e questa s'inchiede in una bussioletta di piombo, ma tanto ben serrata insieme, che non respiri una minima aura, perche la medicina spirarebbe, e non farebbe più effetto. Quando ci vogliamo servir di quella, ne torremo il coverchio, s'accosterà alle narici di colui, che dorme, e con tirare à se il fiato, ritirerà à se quella sottilissima essenza delle cose sonnifere, & occuperà la sede del senso, talche sarà costretto sommergerli in un lunghissimo sonno, che non potrà svegliarsi senza grandissimo sforzo, e dopo il sonno non riman nulla gravetza di testa, nè sospettione dell'inganno. Queste cose son chiare ad esperto artefice, & ad un empio occulte.

Come si possino far impazzir gli huomini per un giorno.

Cap. II.

DOpo i sonniferi diremo, che cosa possano far divenire un huomo pazzo questi secreti sono parenti insieme, e si fan quasi delli stessi semplici, che quelli che fanno dormire un poco più che se li danno, fanno impazzire, per mentre dura la vita. Ma quelli, che per un sol giorno fanno con un giocondo spettacolo in-

impazzire; e dopo il giuoco non rimane alcun danno al paziente. Incominciaremo dal

La mandragora, che fa uscir di mente.

Come dicemmo da un poco medicamento ne viene il sonno, da un poco più la pazzia, ma dal molto ne vien la morte, se si prenderà una dramma del morion, dice Dioscoride, che fa impazzire. Noi agevolmente l'abbiamo fatto questo col vino, che li fa di queste cose. Togli radici di mandragora, e ponile nel musco quando bolle, e cuopri bene, & in luogo comodo lasciarai star così per due mesi, e quando ne havrai di bisogno gli ne darai à bere, colui, che l'havrà preso, come sarà immerso in un sonno profondo, diverrà pazzo, che per un giorno solo non poco impazzirà: ma dopo dormito, passerà la pazzia, ne porta alcun danno, e sarà di molto piacere, vederlo far pazzie, esperimentatelo. Ponema col medesimo modo

Col Solatro maggiore fare impazzire.

Dicemmo prima del stramonio, i cui semi macerati nel vino per una notte, e datone una dramma in un bicchiero di vino, dimostra à chi ne beve maravigliose visioni, gioconde, horribile, e varie, come ti piace, e dopo dormito svanisce la pazzia, nè apporta alcun danno, siccome habbiamo detto sarà bene il tutto amministrato. Possiamo col suo seme ridotto in polvere condire le vivande spargendovi la polve sottilissima sopra quelle quanto si può tor con tre diti, e per un giorno farà impazzire con un grandissimo piacete de' riguardanti. Ma quella velenosa virtù si dissolve dopo'l sonno, & tocche le tempie, & i polsi con aceto, ovvero con succo di limoni. Possiamo anchora altrimenti

Con un'altra specie di Solatro fare il medesimo.

Che il volgo chiama bella donna, questa è la peggior di tutte, di cui una dramma della radice secca fra l'altre cose, questo fa di bello, che fa divenir gli huomini pazzi senza fargli danno, che non si trova cosa più gioconda veder un tal spettacolo, come pazzie sciochezze, e tante visioni, la quale anchor dopo dormito svanisce, e fra tanto ricusano di voler mangiare. Ma prima di tutti ammoniamo, che tutte queste radici prese, ovvero semi, come habbiamo detto à dirne bene, se li rivolgono per l'imaginatione molte gioconde imagini, e se ne darai un poco più del dovere, durerà per tre giorni questo eccesso di mente, e dato quattro volte di più apporta la morte. Laonde bisogna con queste radici star molto in cervello. Era un mio amico, che quando gli piaceva, in presenza di molti spettatori potea

Ad un' h uomo, che si persuadeva essere uccello.

Qualsi voglia, ovvero animale, e li faceva impazzire come voleva, perche dato à bere un certo liquore, hor gli pareva esser mutato in pesce, e menando le braccia nuotava in terra, & hor gli pareva sommergersi, hor assomar sopra, altri si vedeva esser mutato in una oca, e strappava l'herbe dalla terra con i denti, e batteva la terra con i denti, come un'oca, hor cantava, e si sforzava muover l'ali, e questo faceva per la forza delle sopradette piante, nè da queste ne cavava fuori l'huosciammo, cavando l'essenza dell'herbe con i mestrui proportionati, e si meschiava in quelle

quelle alcuni loro membri, il core, il cervello, & simili. Mi ricordo, che essendo giovane esperimentava quelle cose ne' schiavi di casa mia, che tutte le loro pazzie, erano d'intorno quelle cose, che si trovavano haver mangiato prima, e tutte quelle imagini, che vedevano erano d'intorno à questi cibi. Un di coloro, che havea mangiato carne di bua, non vedeva altro nelle sue imaginationi se non buoi, & hor gli pareva, ch'era percosso con le corna da loro, e cose simili. Bevuta una, bevanda un certo huomo, li buttò à terra, come fosse annegato, moveva le braccia, & i piedi, e si sforzava liberarsi dalla morte, venendo poi à svanir la forza di quel medicamento, come uno liberato dalla tempesta, si nettava i capelli, e premeva le vesti, per cacciar l'acqua fuori, & appena poteva ricevere il fiato per la gran fatica, che li pareva haver presa per liberarsi dal pericolo. Queste, & altre cose più curiose tralascio di dire, che potrà far ogni curioso investigatore. A me pare haver fatto molto manifestare i principij.

Come s'inducano sonni oscuri, giocondi, chiari, e paventosi. Cap. III.

HOR come s'inducano i sonni allegri, e melanconici, e veri, e tentaremo di poter insegnare. Ma accioche possiamo conseguir la cosa più certamente, non sarà cosa disconvenevole saper le cagioni. Il cibo per la concottione (il che si deve haver per cosa verissima) si fa liquore, e parte di quello se ne risolve in vapori, i quali perche hanno la caldezza per compagna, divengono leggieri, e perche di sua natura va in alto, s'inalza alquanto, e per le vene se ne vengono al cervello, il qual perpetuamente essendo freddo in modo, che se ne generano le nubi, come si vede nel maggior mondo, si fanno humidì, e divengono nebbia, e così cò vicendevolesse ascensione, e descensione di dentro ritornano al core, dove è la casa del Principe de' sensi. Intanto le riempie il capo, lo rende gravoso, che si sommerge in profondo sonno, laonde l'imagini, che discendono, occorrendo à gli altri vapori, si vengono ad interrompere, onde divengono mostruose, e varie, e questo nel principio della notte. Ma se nel mattino quando il sangue secco è pieno di superfluità, e temperato dall'utile, e puro, & esso è già intiepidito, e fatto freddo, si dimostrano le visioni perfette, e grate. Noi dunque non havemo giudicato cosa fuor di ragione, che quando la virtù languisce, sopraffatta dal soverchio bere, & addormentata, e che poi così della natura delle cose mangiate s'inalzano i vapori, come di quelli humori, che abbondano nel corpo, si muovono in sonno, & immoderatamente si conturbano, onde si veggono in sonno varij incendij, tenebre, giardini, putrefattioni della flava, e nera colera, così dal freddo, e putrefatto humore, vedrai uccisioni, sangue sparso, e tutti imbrattati di sangue, viene dall'abbondanza di sangue, anzi da questi si può congetturare il temperamento, come piace ad Hippocrate, e Galeno. Laonde mangiando cibi flatuosi per la loro forza si vedranno l'imagini storpiate, e mostruose, le quali medesimamente s'inalzano, ma se saranno di delicata, e poca effalatione rallegeranno l'Ani-

L'anima di piacevoli imagini: così applicando di fuora semplici, portano seco al primo senso l'imagini infette di quella cosa. L'arterie del nostro corpo (dice Galeno) tirano à se dentro tutte le cose che circondano lor d'appresso, mentre continuamente si vanno dilatando. Giova ongere il fegato, perche vaporando dal ventricolo in alto, v'è il sangue al fegato, e dal fegato v'è subito al cuore, così i vapori, che vanno, e vengono, si contengano, e rappresentano l'imagini de' medesimi vapori, che non meno dormendo, che vigilando ne rallegrano. Ecco il

Modo di muovere i sogni allegri

Nell'ultimo della cena, quando vogliamo andare à dormire, mangeremo della melissa, che alcuni chiamano cetrara, quando dormiremo poi, ci vengono in sogno varie imagini, le quali se volessero essere più allegre l'animo nostro non le saprebbe desiderare, campi fioriti, giardini, fiori, prati, e similmente tutta la terra verdeggiante, coverta di belle pergole, e finalmente volgendo gli occhi intorno tutto il mondo è primavera, e tutto ride. Fà il medesimo effetto la buglossa, la scarola, le frondi di pioppo, & in luogo di queste l'unguento populvon. Ma se vogliamo

Sogni oscuri, e tumultuosi

Mangiamo fave, e però così abborrite da Pitagorici per far sogni così horribili, così i faggiuoli, e principalmente i chiamati smilaci di horto. Gli partoriscono pur tenebroso le lenticchie, cipolle, agli, porri, così la smilace liscia, dorchinio, pienocomo, vino rosso nuovo, questi muovono sogni, ne quali ti dimostrano fantasmi sgarbati, storpiati, torti, torbidi, così l'esser portato par aria, passar mari, e fiumi, cadute, monti, tempeste crudeli, giorni piovosi, e nuvolosi. Veder oscurarsi il Sole, il ciel coverto d'inverno, ne dimostrarsi le cose se non piene di spavento. Over ongendero i luoghi detti di fuligine, overo di tutte le cose, brusciate insieme con olio, (che per questo l'aggiungono, accioche le cose aggrinte piglino forza di penetrar per i meati di dentro) fuochi, lampi, tuoni, e tutto il mondo involto in oscure tenebre. Queste cose mi par che bastino, perche come si possono far veri i sogni, l'havemo insegnato ne' libri della Fitognomonica.

Per accrescere la memoria. Cap. IV.

DI tante confettioni, che vanno à torno per la memoria, questa ne hò conosciuta la migliore. Pigliar cubebe, noce moschiata, garofali, incenso eccellente, mirra eletta, ambra fina, di tutte una dramma, e mezza, muschio circa que grani, Di queste cose se ne fa confettione con acqua, ma meglio con olio di maggiorana, e fa pilole. Usa la sera, quando vai à dormire, una hora dopo il cibo: e la mattina alzando dal letto, cinque innanzi al cibo. Gli altri secreti vedi nella Phitognomonica nostra, che ve ne sono assai. Ma io loderei l'arte del ricordare, che è assai meglio, che porri à rischio d'impazzirne, e io n'hò scritto un libretto, che v'è assai à torno.

Nn

Al-

*Alcuni rimedij eccellentissimi per gli occhi.**Cap. V.*

HAvendo noi patito un tempo de gli occhi, che hormai già eravamo ciechi, & abbandonati già da' medici eccellentissimi, mi venne un certo empirico il qual ponendomi questa acqua ne gli occhi, nel medesimo giorno, per non dir hora, mi restitui la vita. Hor con pregherie, e presenti, inganni, e danari facemmo tanto, che hebbi la ricetta. Non mi rincrescerà parlar qui, accioche, ciascuno secondo il suo bisogno se ne possa servire. Giova alle inflammationi, suffusioni, nebbie, fistole, e simili, e se non sana al medesimo giorno, almeno al secondo. Se volessimo qui narrare quanti huomini havemo guariti di queste infermità, saremmo troppo lunghi. Piglia di vin greco due catrafe, di acqua distillata di rose bianche mezza libra, acqua di celidonia due oncie, di finocchi, di Eufragia, e di ruta altrettanto, di tucia quattro oncie, garofali d'india altrettanto, zuccaro in canne rosato una dramma, mezza di canfora, & altrettanto di aloè. La tutia si prepara in questo modo. S'infoca sei volte, e s'estingue in acqua di rose mischiata con vin greco, l'acqua si butta poi. Le cose che s'hanno da pestare si pestino sottilissimamente, e si meschino con acqua. L'aloè in questo modo. S'incorpora con l'acque per non potersi polverizzare. Pongasi nel mortajo vn poco di acqua già scritta, e rimeschi con diligenza, finche diventi acqua, e si faccia in modo di salsa, e questo fin tanto, che si rimeschi nell'acqua, e s'aggiunga all'altre cose. Pongasi poi in un vase di vetro coverchiato, e ben incollato sovra, che non svapori, e poni al sole, & alla ruggiada, per quaranta giorni, remeschiando tre, e quattro volte il giorno, così poi ben stagionata si serba, all'uso: ce ne serviremo in questo modo

Alle inflammationi, fistole, e disensi

Distendasi l'infermo sul letto supino, & apra ben gli occhi, e ne butti dentro una lagrima di quest'acqua a goccia, poi chiuda, & apra gli occhi, accioche l'acqua entrando per la cavità de gli occhi si sparga per tutto, e questo si facci due, e tre volte il giorno, e sarà guarito, e di questo modo poi se ne serviremo

Alle nebbie degli occhi

Se le nebbie saranno sovra, o sotto la cornea, fa polvere di zuccherio in canne rosato, alume bruciato, & osso di seppia, ma pesto assai sottilissimo, e setacciato, che toccandolo si paja toccar nulla, e quando si v' à dormire, ne porrai un poco di questa polvere, poi vi stillerai sopra un poco di questa acqua, chiuda gli occhi, e dorma, che si consumarà subito a poco a poco.

Per confirmar i denti . Cap. VI.

IO non hò potuto trovar rimedio più eccellente in tutta la moltitudine de' secreti di medicina di questo, per confirmar i denti, perche l'acqua penetrando, per le fisure delle gengive, arriva insino à certi nervetti de' denti: e quelli conferma, & ingagliardisce, e di più si faranno scarnati, gli incarna, gli riveste, e salda. Oltre à questo li fa bianchi, splendenti, e lucidi come perle. Conosco un medico in Napoli con questo solo rimedio haver guadagnato molte ricchezze. Piglia dunque radici di salvia, urtica, rosmarino, salvia, scorze di radici di noci ben lavate, e poste giustamente tre mani piene, & altrettanto di fiori di salvia, di rosmarino, di frondi di olive, di piantaggine, e due mani piene d'hipocisti, marrubio, e cime di rovi, mezza libra di fiori di mirto, & altrettanto de' suoi semi, due mani di bottoni di rose, che non siano anchora aperte, due dramme di sandali, coriandi preparati, di scorze di citro, tre dramme di polvere di cinnamomo, dieci noci di cipresso, cinque pigne verdi picciole, due dramme di bolo armeno orientale, e di mastice. Pestinsi tutte le cose, e si pongano in vino rosso gagliardo à molle, come lagrima di somma, e stieno così tre giorni, poi premuto il vino leggermente, spongasi in lambicco di vetro, & à fuoco leggero se ne stilli l'acqua, la qual boglia leggermente con due oncie di alume con la bocca coverta, mentre si dissolva nell'acqua. Quando vi vorrete servir di quella: succhia un poco di acqua, e rivoltala per la bocca, finche diventi sputo, poi la butta, e frega i denti con un panno di lino, perche oprarà quanto habbiamo promesso, cioè ingagliardisce i denti, e le gengive scarnate l'incarna benissimo, e farà bianche, hor dimostreremo altre esperienze

Per fermar i denti

Si pongono à molle frondi di lentisco, di rosmarino, di salvia, e di rovi in vino greco, poi stillerai per una storta à foco leggero, e postone un poco in bocca si rivolgerà per la bocca tanto, che simuti in saliva, che fortifica i denti, incarna, & imbianchisce. La radice del piretro masticata da quel dente, toglie il dolore, e così anchora fa la radice del jusquiame. A i denti gelati ci havemo sperimentata la porcellana scritta da' savi.

Alle gengive gonfie

Se pestino le radici, e le frondi di piantaggine, e s'applichino sovra le gonfiature, quando vai à dormire, e la mattina le trovarai secche.



*A torre alcune infermità dal corpo humano.**Cap. VII.*

R Accoglieremo in questo capo alcuni rimedij da non lasciarsi à dietro, de' quali havendone fatto spesso l'esperienza, l'habbiamo ritrovati veri, e se ben alcuni di loro sono usati, e scritti, pur son veri, e primo

Al dolor della testa

Si estrahe dalle rose una certa quinta essenza di color di sangue, di maraviglioso odore, e di mirabil potenza, bagnisi pezze di lino in quel liquore, e si pongano nel fronte, e nelle tempie, il che è stato provato da noi molte volte, e se gli invectihi dolori non toglie, almeno li fa leggieri. Se le pezze si seccano, & anchora il dolor dura, non vi rincresca bagnarle di nuovo. Molte volte hò fatto esperienza della pietra serpentina posta alla testa, & hò trovato, che l'alleggerisce maravigliosamente. Hò visto tor la vertigine col toccar la testa con l'unghia della gran bestia, e portando l'anello nel dito, torla perpetuamente.

Alla Scibirantia

Facciasi un laccio di seta eremesina grosso, come una stringa, fattone un cappio pongasi al collo d'una vipera stretto, e lasciatela così finche muoja, che sarà fra un giorno, poi tagliate il collo alla vipera, che il laccio resti con la testa: ferbatelo, e nel bisogno attaccatelo al collo di colui, che patisce, e vedrai grandi effetti.

All' aperture de labri

I semi del jusquiame buttato sovra i carboni accesi, quando s'alza il fumo di questi con uno imbottatojo di carta, s'indirizzi sopra l'apertura de' labri, tanto caldo, che appena basti à soffrirsi, subito si sgonfia, e le fissure si consolidano insieme, senza rinascere più giamai. Hor insegnaremo

Al panariccio de i diti

Un maraviglioso esperimento, che habbiamo imparato dal Paracelfo, ma dalla molta esperienza, che n'hò fatto, l'hò per mirabile, perche toglie subito il dolore, il gonfio, e fa che l'unghia non cada. Piglisi un lumbrico di terra, che sogliono nascere dove goccia qualche canale, che scavando lo troverete, togliolo vivo, & avvolgilo sovra al dito, tenendolo tanto, fin che muoja, il che sarà men d'un' hora, perche subito toglie il dolore, e dissecca la materia, e si sana in breve tempo, nè hò trovato cosa più maravigliosa di questa di tanti rimedij, che hò provati. Giova ancora ponendovi sopra l'erba crassolla detta, perche è freddissima, e succosa, e con la sua freddezza toglie il fuoco, e'l dolore. Ne men valoroso rimedio

Alla doglia de' fianchi

Togliansi i fiori di papaveri selvaggi nel mese di maggio, innanzi al nascer del Sole, prima che s'aprano, che per esser le foglie delicate, si dissecano per ogni leggiero caldo, e calcano; si seccano all'ombra, e si serbano all'uso, ovvero si destilli-

no

no i fiori, e si serbi l'acqua, laonde se alcuno ne prenderà, quanto una dramma della sua polvere col vino, o quanto più andar sopra un carlino di argento con l'acqua sua, o con l'acqua per se sola, overo l'empiaastro applicato al luogo, subito si leva il dolore non senza stupor degli astanti. Il medesimo effetto fa la ferratura del vischio dell'albero della quercia bevuta col vino. Si porta una pietra da Spagna detta dell'ischiaida, che è simile alla plafina di smeraldo, portata al braccio ligata in argento è un raro rimedio contro questa malattia

All' asma

Tre libbre di frondi di tabacco, bollite in acqua, che le cuopra un dito, poi spremere, con altrettanto di zuccaro: fa siroppo dandone ogni giorno un poco

Al mal del fegato

Si pigli l'erba fegatara, pimpinella, e cicoria, si pestano, e se ne cava succo, si lascia posar la notte, che la mattina sarà chiara, se ne piglia à digiuno un bicchier con un poco di zucchero: per otto giorni, e sana le mani, e piedi, gambe, & ogni fistola, e putrefattione, che procedi da lui.

A gli hemorrhoidi

Uno anello fatto di dèti di cavallo marino portato al dito toglie gli hemorrhoidi. Che più non ritornino, si pigliano sette scarafaggi di quelli, che fan le ballotte di sterco, e si bugliano in olio comune, e così caldo s'unge, che subito leva il dolore

Al dolor colico

Haver giovato il zibetto, perche onendo d'intorno al bellico quanto un grano di frumento, e tolto poi un pan caldo dal forno, o scaldato al fuoco, e posto sopra il luogo dove havete onto, si colchi col ventre sopra quel pane, finche si raffreddi, & il dolor andrà mancando. E' molto giovevole

Alle tignole della verga

La polvere, che cade dalla striglia, quando i famigli di stalla stregliano i cavalli, mule, o simili animali, perche guarisce senza dolore, overo polvere di litargio, aloè, incenso, verderame, & alume, tutte queste cose stese, e mescolato insieme con olio di lentisco. Ma fra tutti li rimedij il migliore è la polvere dell'argento vivo, precipitato. Questo hò conosciuto eccellentissimo ancora

Contro la pietra

L'acqua della lassifragia di becco, capelvenere, parietaria, petrapio, pimpinella, e citarach distillata per bagno, e data al infermo, un giorno sì, e un'altro no, perche fa pisciar la pietra grande che sia, la rode, e la spezza, e vedrai di giorno in giorno nell'urina come arenelle, & i pezzetti della pietra arenosa. Oltre à ciò frutti del cefso rosso, le frondi colte innanzi ch'esci il sole, distillate, o seccate nell'ombra, se si haveranno la mattina col vino, overo all'acqua propria, vagliono molto à rompere, e cacciar la pietra. I fonghi nati di pietra, tocchi all'ombra, e fatti in polvere, o secchi al forno, e bevuti la mattina vagliono molto à rompere la pietra, si pesteranno le mandole, che son dentro il persico, e stiano à molle due giorni nell'acqua stillata per bagno de gusci delle fave novelle, e poi distillate di nuovo, col berle, scacciarà la pietra. Il passero traglioditico di

Actio

Actio havemo conosciuto, che val molto contro la pietra delle reni, e della vessica. Quell'uccello è picciolissimo simile al ~~ragolo~~ vive d'intorno le siepi, porta la coda dritta, di breve volo, simile al passero, ha forza fra tutte le cose contro la pietra, mangiato crudo, o cotto, ovvero secco condito col sale, o preso in qualsivoglia modo, ancora fatto in polvere, chiuso in una pignata ben coperta, e lutata intorno, che non effali quello spirito, e posta al fuoco. Havemo anchora fatto esperienza d'una certa acqua contro questa infermità, che vien fuori di una vena, qual Vitruvio prima la descrisse, che havendola io curiosissimamente ricercata, & havendola ritrovata, ce ne rallegrammo molto. Le parole di Vitruvio son queste. Di più sono alcune vene agri di fonti, come in Licasio, & in Italia, virena, campagna, Theano, & altri molti luoghi, i quali hanno questa virtù, che scacciano via le pietre dalla vessica, che nascono nel corpo humano, che, questa operi naturalmente, si vede in questo modo, che quel succo sì agro, & acetoso in terra passando l'acque per quei luoghi, s'intingono di quella acutezza, le quali quando saranno all'onte nel corpo, rompono tutte le pietre, che restano in corpo per le reliquie dell'acqua, e le cose che incontrano. Hor perche cagione le cose agri rompano, e scaccino le pietre, lo potremo conoscere da questo. Se ponemo nell'aceto un'ovo, e lasciato ivi star per alcun spatio, la scorza divien molle, e si dissolve. Anchora il piombo è gravissimo, e duro, se sarà posto in un vase, e postovi aceto, e poi coverto il vase, e ben chiuso, che non respiri, avvien che il piombo si dissolva, e divien cerussa. Per le medesime cagioni il rame, che è di natura più soda, se similmente vi sarà posto, si dissolve, e divien verderame. Così anchora le perle, non men duro, che il sasso delle felici, che nè ferro, nè fuoco le può nocere, quando sono riscaldate dal fuoco, e sparsovi sopra dell'aceto si dissolvono. Dunque, se noi veggiamo queste cose dinanzi à gli occhi nostri, con le medesime ragioni argomentiamo delle cose agri, & acetose. Anchora si possono guarir coloro, che patiscono del mal della pietra. Fin qui Vitruvio. Il luogo dove è quest'acqua, hoggi si dice à Francolise, lontano un miglio da Teano, e passa per la strada publica, per la quale si va à Roma, e ce ne sono anco dell'altre per mezzo miglio lontane da Theano. Si trovano anchora nel ventre del bue una balla grande più di quelle con le quali si giuoca, e sono nere, e se si pongono nel vino, si disfa, e se si dà di quel vino al patiente, lo guarisce. Non lasceremo di dir un'olio

Per confortar lo stomaco.

Mirabile, & augmenta la concottione, e conforta la voglia del vomitare, l'olio si fa così. Si piglia mezzo sestaro di olio perfettissimo, e si pone in un vase di rame stagnato dentro, di bocca larga, e poi si pista in mortajo di marmo con piston di legno quindici libre di menta romana, molto bene insin'à tanto, che diventi in forma di unguento, dopo aggiungevi anchora assintio, & olio, meschia con una cucchiara di legno, ma col vase coperto, che non vi cada dentro qualche sporchezza, lascia star così à molle per tre giorni, poi à lento foco bugli ogni giorno 5. hore, e questo fa ogni quindici giorni fin à tanto, che la soggetta natura dell'olio rendi à te la virtù dell'erbe, che vi sono state poste, poi cola l'herbe,

he, e l'olio per un panno di lino col torchio, overo con le mani, accioche se ne cava fuor l'olio . In quell'olio , che ha già premuto , vi si pongono l'altre herbe, nove, e per peste, e di nuovo si cuocono, e poi le sperimentiamo, e bisogna far così medesimamente infino alla terza volta, e quante volte facciamo questo, tante volte bisogna far il medesimo, mentre l'olio diverrà in color verde . Ma à separar l'olio dal succo, bisogna gran fastidio, perche restandovene ben pochissimo , e l'olio oprarà languidamente, e perderà tutto. Il segno della buona concottione, e dell'esser tutta consumata l'humidità, se stillarai una goccia sopra una lamina di ferro infocata, e non striderà. Al fin torrai una libra di cannella, e mezza libra di noci moschiate, altrettanto di mastice, e di spico nardo, e la terza parte di garofali separatamente pestati, eben stracciati le meschiarai con l'olio rivolendo sempre con una cucchiara di legno, poi porrete tutte queste cose in un vase di creta vitreato, ma che habbi un collo lungo, che si possa otturar bene, e coverchiarli: di tanta capacità, che resti vacua la terza parte del vase, bisogna, che poi stia al Sole per quindici giorni, mescolando, e rivolendo il tutto tre, e quattro volte il giorno, e poi serbalo per il necessario.

Per i vermi de' figliuoli.

I Monachi di San Benedetto donano per amor di Dio à tutti coloro, che lo chiedono un'olio, che è maravigliosissimo per ammazzar i vermini de' putti, ongendolo d'intorno al bellico, le tempie, i polsi, e la gola, e lenarici . Piglia mandorle di ossa di persiche, e mandorle amare, aglie, cipolle scalogne, lumbrici rossi, d'una libra. Radici di Gentiana, frasinelia, gramegna, imperatoria, overo carlina, peonia, maggiorana, dittamo bianco, di tutti egual parte un manipolo gruogo, calamo aromatico, garofali, aloe epatica, galbano, coloquintida, gengevo, noce muschiata, cinnamomo, pepe lungo, incenso, carpobalsamo, coralli rossi dramme quattro: teriaca, mirra, dramme sei, menta, absintio, abrotano fresco, centauro minore, frondi di persichi, puleggio rosso, piantaggine, ruta, marrubio apio, frondi di lauro, salvia, rosmarina, santoreggia, maggiorana, bertonica, scorze di melo arancio, scorze di granato, di tutti un manipolo, seme di cauli, libra una, seme di apio, postulaca, rafano, piantaggine, porri, cimino, codogni, finocchi, petroselin, frondi di eupatorio, lupini, faggioli rossi germanici, di tutti libra una, bacche di lauro, corno di cervo, sici di toro libra meza, aceto bianco fortissimo, vino di codogni libbre tre, olio di mastice, olio di spigo, olio di petroselino, olio di lauro libra meza, tutte queste cose si pestano in mortajo, e si bugliano insieme in venticinque libbre di olio vecchio infino alla consumatione dell'humidità di tutti gli ingredienti con buglio lento, e suave, e cuoprasi il vase, nel qual si buglio, si conserva perservirsene ne' bisogni.

Per la fegato.

Piglia un pugno di orzo mondo, foglia di piantaggine un manipolo, zucchero fino una quarta, solimano due grani, poni in infusione per quattro giorni in acqua piovana, poi distillata per bagno, e quando sarà uscita la metà serba, piglia sei rafani, butta le scorze, e pesta le midolle in mortari di marmo, cava succo, e mescola con acqua piovana ben serrato il vase, poni al sereno per dodici giorni, dal.

dell'acqua lava le mani, ò piedi, ò il luogo dove appare il male, e guarirai.

Alla cottura del fuoco,

Alla cottura di fuoco, ò acqua calda comunque si sia, ponetevi subito vernice da tingere i corami in oro, levando il dolor subito, guarisce presto, e non lascia segno della scottatura, secreto eccellentissimo. Lo sterco di bue posto sopra la scottatura, guarisce in un giorno. Il conciliatore nel commento de' problemi di Aristotele, dice che bagnandosi l'huomo le mani dell'erba mercuriale, e portulaca, che potrà trattar il piombo liquefatto senza lesione, il che è falsissimo.

Che una donna concepa. Cap. V III.

Molti rimedij vanno à torno per essere molto desiderati da gran Signori, che una donna, che sia stata molti anni sterile possa concepire. Gli Egittij dicevano, che la salvia era cosa eccellentissima per concepire. E gli Egittij in Copro dopo una crudel pestilenza, quelli, che avanzarono vivi costringevano le donne à berne di quel succo, per concepire molte volte, e facestoro figliuoli. Il sale molto anchora giova alla genitura, perche non solamente sollecita Venere, ma fa gli huomini fecondi. Gli Egittij col sale, e le cose false fanno i lor cani pigri al coito, che divenghino lascivi. E' segno anchora di gran fecondità, che nelle navi, che vanno per lo mare, secondo il testimonio di Plutarco fa i sorici tanto lussuriosi, e fecondi, che generano lunghiissima prole, anzi dicono che le sorici femine, senza altrimenti meschiarsi con i maschi concepono col levar solo del sale, e le donne che mangiano continuamente il sale, e le cose salate sono lussuriosissime, e notarsi fecondità. E però i Poeti fingono Venere nata dal sale, chiamata baliogini, ovvero dal mare. I Sacerdoti di Egitto, col medesimo testimonio di Plutarco dal sale, e dalle vivande salate se ne astengono religiosamente, perche quelle stimolano la lussuria, e l'prorito di Venere. Noi habbiamo provato questo esperimento fra gli altri eccellentissimo

A far concepire

Quando sono mancati i mestru, piglia un'ovo fresco, cuocilo, e meschiavi dentro un'acino di muschio quanto un grano di frumento, e quando la donna vada à dormire se lo beva, la mattina ponga in una pignata à buglire fave vecchie almeno di cinque anni, e bugliano fin che crepino, poi sorgendo la donna dal letto, riceva quel fumo, come per un imbottatojo ne' luoghi della natura per spatio d'un' hora, e dopo bevutosi due ova fresche, ritorni nel letto, e con panni di lino riscaldati, si asciughi il bagnato, e si tranquilli col suo marito, e si riposi poi in quella parte, dove ha ricevuto il seme, dopo pigli due bianchi di eva, con bolarmeno, e sangue di drago mescolati, e ne bagni stoppa di lini, e ne facci impiastro alle reni, e perche se ne vuole cadere, si accomodi una fascia, e li tolgala libertà di cadere, poi salzi dal letto, e quando poi la sera vada à dormire rinnovi il medesimo impiastro, e quando vuol cominciare à dormire mastichi un poco di gengevo; e se lo rivolga per la bocca, facendo il medesimo per nove giorni.

Alle

Alle podagre . . Cap. VIII.

PER alleggerire i dolori delle podagre . Si piglia lauro , maggiorana , piperna, frondi di cedro, di mortella, di lentisco, bottoni di rose, ruta, salvia, lavendola assintio, nepita, tutte queste herbe si bogliono nel vino in una pignata, e quando boglie bene , si leva dal fuoco , e si riceve quel fumo sul membro offeso , che quel vapore aprendo i pori della pelle , fa evaporar quel vapor dentro, che dà quei cruciati.

Rimedj al mal Francese . . Cap. IX.

POiche questa infermità cominciò così horribilmente ad intrudersi contro l'huomo , con ingegno , e grandissima diligenza sono stati ritrovati molti esquisiti rimedij per poterci difender da tal morbo , e per essere stati scritti molti da molti, noi ci contenteremo di questo solo, del quale non solo in questa malattia, ma quasi in tutte, ce ne potremo servire, e noi di questo ne habbiamo viste molte volte l'esperienza , eli fa con poca fatica , e con men fatica si riceve dall'infermo . Piglisi una libra di segatura di legno santo , e mezza libra di falsa pariglia pesta grossamente, cinque oncie di frondi , e follicoli di senna , di agrimonia , e cardo di cavallo un manipolo, una dramma di cannella, altrettanto di garofoli, una noce moscata, si pistano queste cose, e si pongono in un barilotto nuovo, che sia di capacità di venti carate Napolitane , e si riempie di vin. greco, o altro gagliardo bianco , stiano così insieme per un giorno naturale, e di quello beva l'infermo la mattina, e la sera quanto gli piace à cena , & à pranzo, perche evacuerà à poco à poco tutto il male , oltre il mal Francese, e ne evacuasfe molto, e si debilitasse l'infermo, lasciarà di berne per qualche giorno. Nel tempo dell'estate non vi ponghi la cannella, nè la noce moschiata. Noi l'habbiamo anchora usata alli dolori continui della testa, alla sordità dell'orecchie , al mancamento della voce, & altre infinite malattie. Vi è anchora una certa

Preservazione del mal Francese .

Della quale potrà l'huomo servirsi doppo gl'infelici abbracciamenti delle meretrice. Piglia una dramma di aristolochia, e di gentiana, due scrupoli di sandali, e di legno aloes, mezzo di polvere di coralli, spodio, e corno di cervo bruciato, una mano piena di herba di sonca, scordio, betonica , scabiosa , e tormen-tilla, altrettanto di rose, segature di legno santo due volte tanto, di rame bruciato due, mezza dramma di argento vivo precipitato, una libra di vino di malvasia, e due di acqua distillata di sonco, e di scabiosa. Meschia il vino, e l'acqua, e ponici à molle per un giorno naturale la segatura del legno santo, con le cose restanti, e cuoci così insin , che si consuma la metà, si coli, e si prema , & in quel liquore bagna le pezze di linò per una notte , poi lascia asciugare all'ombra , e fa

O o così

così tre volte, dopo il coito lava la testa della verga, col suo piscio, poi rivolgi-
lo con un poco di tela accomodata.

Controveneni eccellentissimi. Cap. X.

E' Volgata propositione nella Medicina, che l'herbe, pietre, & altre cose, le quali buttate nelle fauci de' serpi, l'uccidono, che quelle sono antidoti contro i veleni, come habbiamo letto appresso Dioscoride dell' anchusa, onoclio, che vagliono molto contro le serpi, e veleni, e se torrai alcune frondi di loro, le masticherai, e le sputerai nelle loro fauci, s'uccide subito. Laonde noi habbiamo preso una mezza dramma di teriaca, e dilattatala con acqua vite, e postale, nella bocca di un serpe, e morisfra mezza hora, & il medesimo habbiamo fatto col Mitridate. Questa medesima compositione habbiamo posta nella bocca di un serpe acquatico detto cervone, il quale è senza veleno, & essendo stato un poco stupefatto, ritornò nello stato di prima. Havemo dunque cavato l'olio de' semi del citro, del melangolo, e del limone, e buttatone un poco nella gola delle vipere, le quali subito morirono.

Del succo.

Di più una dramma della radice di angelica, e l'have uccisa in un' hora, il balsamo così chiamato, che si porta dall' Indie Occidentali, vale molto contro loro, perche havendone onto la bocca, e la gola di una vipera, spirò fra mezz' hora, l'Oriente dato al veleno preso, overo al morso del serpe è presentaneo rimedio, come Aetio c'insegna. Nell' Arabia, dove nasce il balsamo, non vi nasce cosa velenosa, nè mai alcuno vi morì di morso di serpente, ma è eccellentissimo rimedio à chi haveffe preso il veleno de' serpi, perche quella micidial forza si converte in più piacevol conditione. Noi non habbiamo trovato cosa più eccellente, che la terra di Malta, di ogni picciolissima quantità, che habbiamo posta nella bocca delle vipere, l'have uccise velocissimamente. Habbiamo anchora sperimentato esser della medesima virtù quel legno impetrato, del quale si servono i Medici per rimedio contro i vermi de' bambini. Vi è una pietra chiamata borace, ò cheilonite, i Francesi la chiamano crapodina, e dicono che si trova nella testa del rospo vecchio, e grande, la qual se altri, vivo essendo, ne la cavasse, dicono, val molto contro il veneno. Dicono, che si cava quando è vivo in un panno di scarlato, del qual colore molto si diletmano, e quando eglino si riposano, e respirano dalla fatica, lasciano quel peso, che hanno in capo, il qual cadendo di là, viene in una cistella accomodata à questo effetto di sotto, se non che se la ritorna à bere, & inghiottire. Ma io non hò mai ritrovato alcuno, che l'habbi cavato à questo modo, nè havendone aperti molti, l'hò potuta ritrovare. Questo si ben posso affermar di vero, che quelle pietre, che così chiamano, e dicono che sono cavate fuori delle teste de' rospi ne hò viste de' minerali, e mi ricordo in Roma haver visto un pezzo di marmo grande, il quale era incastrato di quelle pietre, che dicono de' rospi, e stavano così attaccate al dorso della pietra, come le patelle allo scoglio, & era-

& erano di diverse quantità grandi, e picciole. Anzi ne hò viste io nelle pietre di Malta dentro grandissima quantità di quelle pietre, e stimo, che ivi sia la sua vera minera, e sono eccellentissime contro veneni. La virtù è vera, che è contro veleni, che mangiando il veleno, & inghiottendosi, la pietra non gli nocerà, perche andrà mischiata col veleno, e rintuza le sue forze, e gli rende vani, & inefficaci. Ma noi ne insegneremo uno eccellentissimo

Olio contro ogni veneno.

Il quale hò io più volte sperimentato. Pigliasi libre tre di olio vecchissimo, e ponivi dentro due mani piene d'hiperico à macerarsi per un mese al Sole, e dopo tolgone le frondi, e fiori, e spremute ben bene, si pongono nel medesimo olio due oncie di fiori della medesima herba, e per sei hore le farai boglire con un bagno di acqua calda, e tolto il vase si cuopre con ogni diligenza, che non respiri, e ponilo di nuovo al Sole, per quindici giorni. Al mese di Giugno pesta tre oncie del suo seme leggermente, e ponisi in due carrafte di vin bianco con due dramme di gentiana, tormenilla, dittamo bianco, Zedoaria, e carlina, colte del mese di Agosto, sandalino, aristolochia lunga di tutte il medesimo peso, e tutte queste cose lascerai bollire per tre giorni, e toltole le porrai nell'olla, e lascerai bollire così per sei hore nel bagno, dopo premerai per torchio. Aggiungerai nel detto olio un'oncia di zaffarano, mirra, aloe epatico, spicanardo, reubarbaro, tutte queste cose ben pistate, che bugliano nell'olio nel bagno. All'ultimo giongerai di Theriaca, di Mitridate due oncie dell'una, e l'altra, e per sei altre hore lascia bollire nel bagno, e dopo lascia così al Sole per quaranta giorni. L'uso sarà questo. Nel tempo di peste, o di sospetto di veneno, ongi lo stomaco, i polsi, & il luogo sopra il cuore, e bevine tre goccie col vino; e vedrai maraviglie.

Contro ogni tossico, peste, armature, humor melancholico, castate da alto.

Piglia boloarmeno Orientale, terra sigillata, carlina, bacche di lauro, tormemilla, aristolochia lunga, e rotonda, anisi, coriandi crudi, bistorta, gètiana, rha poatico, ovvero reubarbaro, mastice, dittamo bianco, zaffarano, piretro, di ogn'uno di questi una dramma, eccetto del zaffarano mezza, si pestano, e si setacciano, e si conservano dentro un sacchetto di camoscio; s'usa così. Se ne piglia quanto van sopra uno scudo d'oro, e se ne pone dietro una tazza mediocre con vino bianco perfetto, e si beve, e si põga à sudare un'hora. Quando si piglia per la puntura in luogo di vino si pone acqua, si piglia in ogni stagione, innanzi, e dopo mangiare. Ma per niuno di questi mali bisogna cavarli sangue, & essendo che s'habbi cavato sangue, non per questo resti di non pigliarsi, ma non guarirà così tosto.

Molti avvertimenti, e rimedij contro la peste.

Cap. XI.

HAvemo ragionato de' veneni, hor della peste, che sono cose nella medesima qualità, e che si ponno rimediare con i medesimi rimedij, descriveremo quelli rimedij soli, ch'habbiamo sperimentati ne' popoli di Sicilia, e de' Vene-

tiani a' nostri tempi, nel tempo della peste, che han forza contro la crudeltà della peste popolare, e preservar i corpi contro quella. Mi par degna descriversi primo

Conserva de' fiori di garofoli contro la peste

E sua maravigliosa operatione. Nel mese di Maggio si cogliano i fiori di garofati di quei rossi, di accefo colore, perche sono di più gagliarda forza. Cava le foglie, fuori di quei calici verdi, e taglia con le forbici le radicine delle foglie, che son così bianche, quelle pesterà benissimo in mortajo di marmo con pistello di legno, e così bene, che toccandole con due diti, non ti offendano i suoi nervetti delle frondi. Fra tanto cuocansi con zucchero, e per ogni libra delle frondi, ponivi tre di zucchero, pongansi in vafe di rame a liquefarsi, e buglia con un poco di acqua distillata di fiori di aranci, che subito si dileguarà, e ciò finche sia ridotto a debita cottura, dopo buttaci dentro un bianco di un'ovo sbattuto quanto bisogna alla bullitione, & alla dispumatione, sbattendo sempre, e togliendo le spume, che si gonfiano di sovra, finche spiumando siano consumate tutte le condure, all' hora buttandovi dentro le frondi ben pistate, detto peso cò un cucchiario di legno rivolgendo d'intorno, finche piglieranno color di sangue. Quando si viene vicino alla cottura, aggiogevi polvere di garofali d'india ben pesti, con due dramme di muschio, li quali con una amica compagnia l'un garofolo con l'altro, aggiogheranno grandissimo odore, e gratia alla conserva, dopo si ponga in vasi di terra, come s'usa, e si conservino. S'alcuno vi aggiogerà alcune gocce di succo di limoncelli, saranno assai più belle, per lo giocondo colore, che si avrà de' garofali. Potremo buttar sul marmore la medesima mistura, e formarla in modo di rombi, e farne certe formette rotonde. Ma s'alcuno vorrà far la medesima conserva in modo più eccellente. Cavisi il color delle frondi del garofolo con l'acqua, e con quel decotto si cuoca il zucchero, perche odorerà con più vehementia. Sen'alcuni, che non pestano le frondi del garofalo, ma con le forbici le tagliano sottilissimi, come capelli, e li còdiscono col zucchero, ma non dà gusto al palato mangiandone. Ma la già detta dà grandissimo piacere gustandone, e darà grandissimo gusto nel suavissimo odor di garofoli. L'esperienze, che n'habbiamo fatte son queste. Giova molto all'affettioni del cuore, cioè al mancamento de' spiriti, al tremor del cuore, alle vertigini, à i veleni, & à morsi di animali velenosi, e principalmente contro l'infectione della peste. Si fa di loro un'aceto, e dentro, che se alcuno se ne freggerà le narici, giova molto à cacciar via l'effalationi pestifere, alle distillationi notturne, agli effetti della malinconia, vale anchora questo rimedio

Contro la peste

Nel mese di maggio, cogli i corimbi dell'hellere, e le frondi de' fiori di papaveri, innanzi, che esca fuori il sole, e che s'aprino, e l'Aprile si raccoglie la galega, cioè la ruta capratia, secca nell'ombra, e se ne facci polvere, di cui una dramma bevuta col vino, vale contro tutti i contagi della peste. La pietra bezaar, che si porta dall'Indie Occidentali appesa al core, che prenda al dritto del core, ovvero la polvere data col vino al peso di quattro grani val contro la peste, e contra

l'in-

l'infettioni delle febrì pestifere, come habbiamo sperimentato, toglie la sincope, e concilia allegrezza al core. L'acqua, ovvero l'olio estratto da' semi del ciatro, è un'ecellentissimo controveleno, contro la peste, è stato anchora sperimentato l'olio di Apparito spagnuolo valoroso contro la peste.

Rimedio alle ferite, e piaghe. Cap. XII.

Clavanza anchora di dire alcuni rimedij contro le ferite, e piaghe li quali non lasceremo à dietro per haverne sperimentato di loro alcuni di meravigliosa operatione. Ma prima alcuni contro le ferite, e molti altri.

L'olio di Apparito spagnuolo

Piglia due libre di cera nuova, quattro oncie di salvia, altrettanto de' semi di lino, fiori di rosmarino, e di lauro, due oncie, ò altrettanto di bettonica, fior di camomilla, ò di olio tre, e mezza oncia di cinnamomo altrettanto d'imperico, ovvero del suo olio, e due di olio vecchio. Si seccano i fiori, e le frondi all'ombra, e come son secchi si pestino, e si setaccino, poi si liquefacci la cera al fuoco, dopò vi si butta l'olio, e dopò le polveri sempre mischiando con un cucchiaro al fin buttale sopra un marmo, ò seccali in picciol pezzi, poi li porrai in boccia di vetro ben lavata, e si accomoda sopra il fuoco col suo recipiente, chiudi le commisure di modo, che le cose rinchiusc non possino respirare in modo alcuno, e sparisca la sua virtù. Prima riceverai l'acqua à foco lento, dopoi augmentando ricevi l'olio rosso con un'altro recipiente, e ben chiuso serbalo per lo bisogno. La sua forza riscalda molto. Prima il collo, che sarà ricordato per freddezza lo guarirà ongendone un poco. Consola le ferite. Alle contrattioni de' nervi per la freddezza giova mirabilmente, lenisce i dolori delle podagre, toglie i tremori delle mani, giova alla siatica. Bevuto con un poco di vino giova alla schirattia, ongando il pettenecchio, e le reni, ovvero bevendo l'acqua, ò il suo olio rompe la pietra, e caccia fuori, e val contro il veleno. Giova alla fordità dell'orechie, ongendone un poco di lana, & accomodatola dentro, se leniscono le reni, e'l ventre ne' loro dolori, bevuto con l'aceto giova al morbo caduco, & alla memoria perduta. Ongando le parti naturali delle donne provoca i mestrui, ovvero bevendone alcune goccie col vino, nel medesimo modo provoca l'appetenza del cibo, pigliandone la mattina per tempo contro i morbi de' scorpion, & à chi le puzza il fiato, togliendone un poco, quando vada à dormire, e quando s'alza da letto, si guarirà. Oltre à ciò giova molto

A' dolori freddi

Così à mitigarli, come à torgli via, come à podagrosi, alla siatica, & à morbi de' nervi, convulsioni, e dolori arterici: alli flussi freddi, & altri morbi humidi, e freddi è molto eccellentissimo l'olio dell'ardene uccelli chiamati amicamente Diomedei, nell'isola di Diomede, hoggi chiamata volgarmente Tremici nel mare Adriatico, sono certi uccelli chiamati volgarmente ardene, che nascono ivi, e di là vivono, e si dice non ritrovarsene in altro luogo, di specie di anatre, che

vi-

vivono di pesci, che prendono la notte. Le carni loro non son buone à mangiare, perchè puzzano di pesci crudi, ingrassati oltre modo. Questi uccelli s'ammazzano poi si spiumano, e sventrate li tolgiono l'intestine, e s'appendono per gli piedi, cola da loro un olio giallo, che pende al nero, ma di odore puzzolentissimo, fastidioso di pesci. Ongendosi di questo olio quanto l'huomo basta à soffrire farà tutte quelle operationi, che noi habbiamo detto, e più gran cose anchora. Ma alle doglie calde fa grand danno. Si fa un'acqua

Per le piaghe vecchie

Bagnerai la calce con acqua, e la dissolverai in quella, rivolgendola, e mescolandola quattro volte il giorno, e poiche havrà fatto residenza, e sarà rischiarata la colerai, e la serverai, se bagnerai tele di lino in quell'acqua, e le porrai sovra le piaghe, si cureranno.

All' ulceri maligne

Si fa un olio di canfora così. Dentro una libra di acqua forte si pone un'oncia di canfora, e mette in bagno, ovvero in luogo tepido, che si dissolva la canfora, & allomma come olio sovra l'acqua forte, si ricoglie con destrezza, e si serba, e di questa ponendo sovra l'ulceri maligne, le guarisce in ogni modo, & anchora sovra i cancheri cosa maravigliosa

Unguento prezioso

Una parte di olio vecchio, & altrettanto di olio di camomilla, olio di miele, & olio di gigli bianchi, poni questi olij in una cazoletta al fuoco, e come saranno ben caldi, ma che non bugliano, si pone mezza libra di minio polverizzato à poco à poco con un cucchiario di legno, finche sia bene incorporato, poi vi porrete quattro oncie di succo di salvia & incorpora benissimo, poi cavalo dal fuoco trattalo con le mani, che si disturberà come filo, lasciala così tre giorni, rompila, e serbala in una scatoletta. Giova mirabilmente al fuoco, come di archibuggi, che leva subito il dolore. Giova applicato a' talloni, à torre i sproni, ungendogli caldo la mattina, e la sera all'ulcere delle gambe di mal francese, & altro male invetichiato, alle mammelle guaste delle donne, alle piaghe della natura delle donne, e del membro dell'huomo. A cancheri, e scrofole, disteso sovra una tela, e sovra le posteme. Non lasceremo di narrar, che habbiamo sperimentate

Le virtù dell'herba tabacco

Così chiamata volgarmente, che vada à torno per tutto. Si cava un olio da' suoi semi, cioè tre oncie per libra per espressione, & onendo questo havemo levato à molti quei crudeli cruciati di dolore. Il succo depurato, e cotto in sciruppo, e presone un poco la mattina, fa la voce chiara, e spedita, e sonora, onde giova molto a' musci; se le frondi sue saran pestate, e se ne caverà succo, e se ne ongeranno le teste de' bambini, ammazza i pedocchi. Sola posta sovra l'ulcere putride, e che buttano marcia le guarisce. I polmoni marini di color torchino, trasparenti come cristallo, che van notando per il mare, toccando il membro virile dell'huomo quando nuotano, faranno affitti da un'intollerabil dolore, ma ongendovi il succo di quest'herba, toglie, e lenisce subito il dolore.

Di alcuni secreti alle ferite. Cap. XIII.

Restano alcune bevande chiamate vulnerarie dalle ferite, perche solo bevendole guariscono, anzi appar da loro una cosa mirabile, che bevute si vederanno scorrere per le ferite. Queste son dunque le

Bevande per le ferite

Togli l'herba pirola, consolida d'oro, Aristolochia, e partenio, di tutte una mano piena, ma due di agrimonia, cuocansi queste in vino eccellente, e nuovo, dopò si pongano à digerire sotto il fimo di cavallo. Overo toglì di pirola due, mani piene, una di ciclamino, e di sannicola, e lametà di alchimilla, cuocansi in due misure di vino, secondo e'l solito di farsi, e diasi à bere la sera, e la mattina, e le herbe che bogliesti prima, le accomoderai sovra la ferita, gioggendovi un poco di sale, e fra tanto non usar altri rimedij. Nè laszieremo di raccontare, il maraviglioso

Unguento dell' armi

Chiamato da' Greci opochrisma, il qual fù dato dal Parecelso à Massimiliano Imperadore, e da lui vedutane l'esperienza, & havuto da lui molto honore mentre visse, e dopò la sua morte datomi da un gentilhuomo della sua corte, se havete, la spada con la quale è stata fatta la ferita, overo un legno bagnato nel sangue, della ferita, si sanarà l'infermo, anchor che di lontano si trovi. Piglia usnea, over quel mosco, che si trova sovra una calvaria d'huomo morto, ch'è stata, all'aria, due oncie, altrettanto di grasso di huomo, mûcia, e sangue humano, mezza oncia olio di lino, di trementina, e bolo almeno una oncia, tutte queste cose pesterei in un mortajo, e si pongono in un barattolo stretto, e lungo, poni il ferro dentro l'unguento, e così si lasci, e l'infermo la mattina si bagni la sua ferita, con la sua urina, e senza porvi altro. Si legghi, cesserà il dolore subito, e sanarà da se stessa.

*Mirabile unguento da sanar ogni sorte d'infermità.**Cap. XIV.*

TOgliasi una libra di bacche di spui cervino ben mature, che farà alla fin di Settembre, colte, poste, sovra un setaccio, premendo con li diti, che la polpa vada di sotto, come si fa alla cassia, che resti sovra gli ossi, mescolati con sei oncie di miele sprimato, quattro di zucchero, tre, ò quattro noci moscate, se ne fa di tutti confettione, e si sciba per lo bisogno, se ne dà un'oncia, ò più, ò meno, vn' hora prima che mangi, ò mezza, la mattina, ò sera solve il corpo per trenta, ò quaranta volte, più, ò meno secondo trova materia soverchia, e andrà come acqua verde, senza fatica, senza nausea, senza debilitar il corpo, e se dato la seconda volta, pur farà grande operatione, darcia senza equanta, che quando non andrà più,

più, è segno, che non è più humor peccante nel corpo. Guarisce l'Idropisia, l'epilepsia, stomacali, il mal Francese, vertigini, catarrì, e per non andar troppo à lungo tutte l'infermità pituitose, ovvero incognite.

Come si possono simular l'infermità. Cap. XV.

NON poco hà giovato à molte persone il simularsi d'essere ammalato, ò per fuggir di mano de' nemici, ò per riscattarsi con poco prezzo, ò per campar i dolori de' tormenti, le quali leggiamo, & essere usate da gli antichi, e da' nostri moderni. Insegneremo

Come possiamo dimostrare un flusso di sangue.

Anfretto Acantio preso da Corsari, e portato in Lenno, stava in prigione, sperando haver da loro quei ladroni gran prezzo per lo suo riscatto. Egli astenendosi dal cibo, beveva acqua meschiata col minio, laonde scaricando il corpo, stimando i ladroni, che à lui fossero venuti i flussi di sangue lo scarcerarono, accioche non morisse di quella infermità, e perdessero il prezzo, che speravano dal suo riscatto, quel libero se ne fuggì di notte, & imbarcato sopra una barca di pescatori, se ne tornò in Achanto, scritto da Polieno. Il frutto della fico d'india, i quali imbrattano le mani di sangue, come li frutti del rubo, se ne mangiarai faranno l'urina sanguigna, il che hà dato terrore à molti, vedendosi, che subito havessero da morire. I frutti del moto, & il sangue del porco, cotto, e mangiato tinge lo sterco di color di sangue. La rubia di mitori mangiata, tinge l'urina di sangue, come n'insegna anchora Dioscoride. Leggesi anchora, s'alcuno la torrà qualche tempo stretta nella mano, che tinga l'urina. Insegneremo anchora

Come si possa far venire il color pallido.

Il cimino bevuto induce nella faccia de' bevitori una lividezza, e pallidezza. Si scrive fra i seguaci di Portio Latrone, chiaro maestro dell'arte del dire, che con questo incitava la pallidezza, che suol venire per i studi. E poco innanzi Giulio Vindice confirmatore della libertà di Nerone così haver ingannato il testamento. Fanno anchora suffimiggi del cimino coloro, che vogliono mostrare la faccia pallida, e per voler mostrar santità, e maceratione del corpo. Ci è anchora uno esperimento, che ciascuno potrà conoscere

Come s'inducano le piaghe.

L'erba clematide, e la flammola d'intollerabile acrimonia, la qual non senza cagione è stata chiamata flammola, questa pistata, & impiestrata in breve tempo ulcererà quel luogo, & induce le pustole, le cantarelle pistate, mescolate con l'acqua forte, fanno uscir sopra le carni certe ampolle piene d'acqua, e con queste anchora si fanno gonfiar l'ernie.

Della fascinazione, e de i rimedj contro la fascinazione.

Cap. XV.

Gli siamo giunti à parlar della fascinazione, e chi siano gli fascinatori, nè è cosa da lasciarsi à dietro, perche se ne sia lecito d'andar trascorrendo per le carte de gli antichi ritroveremo molti testimonij lasciati à noi, e gli effetti, che n'hanno visto di ciò i moderni, conferma non poco l'antica fama, nè mi piace, ches'habbi à tor la fede dall'historia, se non bastiamo con le ragioni renderne le cagioni, per esservi molte cose delle quali veramente non se ne hanno potuto render le cagioni, ma dirò quello che mi pare, havendo prima raccontato l'opinioni de gli altri. Ritroverai molte cose appresso Virgilio, e Theocrito, come

Non sò che cattivo occhio mi affasci

I teneri agnelletti.

Isigono, e Memfrodoro dicono essere in Africa certe famiglie, che affascinano con la lingua, e con l'occhio, che maravigliandosi più del dovere di alcuna cosa, ò habbino lodati alcuni belli, ò biade seconde, ò bambini grassetti, eccellenti cavalli, pecore di colto, e di pasto grasse seccano subito, e se ammarciscono, insin che muojono, senza che di tal nocimento habbino alcuna altra cagione. Il che Solino ne lasciò anch'egli scritto. Il medesimo dice Isigono de' Triballi, e Schiavoni essere molti della medesima specie, i quali hanno negli occhi due pupille, e col solo mirare affascinano mortalmente, & uccidono quelli, che guardano molto, e principalmente con occhi iracondi, così sono di novevol viso, & i giovanetti sentino quel male maggiormente. Dicono ancora, che in Scitia ci siano alcune femine, le quali si chiamano Bitie, come dice Apollonide, e Filarco, che in Ponto ce n'è una un'altra generatione, e molti altri della medesima natura, de' quali dicono, che il segno sia, che in un'occhio habbino due pupille, e nell'altro una effigie di cavallo. Didimo anchora fa mentione di questi. Nè dissimile da questo ne descrive Damone essere in Etiopia un veneno, il cui tedio apporta la morte, e la risoluzione a' corpi, che tocca, e che le donne tutte affascinano con la vista, che hanno negli occhi due pupille. Cicerone pur scrive di questi, così Plutarco, e Filarco esservi gente affascinatrice ne' Paletrocbei di Ponto, i quali non solo a' figliuoli, che sono di debole complessione, ma i giovani, che han corpo più sodo, e più gagliardo, & essere pestilenti, e con la vista, e col toccare indur malattie con le quali uccidevano, e marciavano non solo chi con loro continuamente habitasse, ma gli forastieri, e quelli, che stavano molto lontani dal commercio loro, tanta forza hanno negli occhi. E se la fornicatione qualunque col toccar si prenda, e col mischiarsi insieme, finalmente se li dà perfectione negli occhi, perche escono certi spiriti da gli occhi, che giungono insin al cuor dell'affascinato, e l'infettano tutto. E così avviene, che i giovanetti, che son pieni di sangue, sottile, chiaro, caldo, e dolce, tali sono i spiriti, che da loro procedono, per nascere quelli dal più puro sangue del cuore, e perche sono leg-

P p

gieri

gieri giungono alla più alta parte del corpo, e vengon fuori poi dagli occhi, e si lanciano da quelli, perche gli occhi sono assai porosi, e sono le parti più lucidissime di tutto il corpo, e con gli spiriti ci viene accompagnata una certa forza de' raggi infocati. Il simile avviene a coloro, che mirano alcuno con gli occhi sanguigni per alcuno descenso, che tirano a se quel morbo, e divengono anchora i loro occhi infocati, & io di questo ne posso far fede, che trassi à me una infermità di occhi, che un'amico pativa, perche l'occhio infetta l'aria, e quell'aria infetta, & avvelena quello, che gli stà appresso, e così quell'aria, che stà vicino à gli occhi del riguardante, e porta seco un vapor di sangue corrotto, della cui contagione s'infetta l'occhio di colui che guarda. Di questo medesimo modo il lupo toglie la voce à chi lo mira, così il basilisco la vita, il qual non potendo riposare nella sua propria sede, viene ad esser tirato come il sangue del ferito nella persona del feritore. Questo lo descrive Lucretio con molta eloquenza

*Quel cerca il corpo, onde partisse, e impinga
D'amor la mente, perche cadon tutti,
Nella ferita, e in quella il sangue splende
Di colui, che con gli occhi ha ferito,
E se sia di lontano, all'ora il sangue
Permieglio ad occupar ne viene il volto.*

Ma se sarà d'invidia, ò di malevolenza il veneno, che l'havrà affascinato, la fascinazione sarà molto notevole, e per lo più sogliono le fascinatrici esser vecchierelle. Nè sarà alcuno, che possa negare, che portando alcuno invidia, ò malevolenza ad altri, che l'animo infetto di quella peste, che non habbi anchora il corpo infetto, e l'animo inferno, inferma anchora il corpo, nè solo muta il proprio corpo, ma ne fa un'altro alieno, e tanto più, quanto l'ardor della vendetta interiore, ò del desiderio, risiede nel cuore. L'avarizia, la malevolenza, l'amore non muta i colori della faccia, e l'habito del corpo? L'invidia non colorisce il corpo di pallidezza, e lo rende d'una estrema magrezza? Il desiderio nelle pregne non passa nel figlio, che tiene nel corpo, e l'imprime il segno della cosa desiderata nel suo tenero corpicciuolo? Così quando l'invidioso drizza il raggio dell'occhio ardente, & infiammato con quel desiderio intensissimo di offendere si parte da gli occhi, quel fuoco, e quell'odio ardente di dentro, e v'è nel corpo del riguardato, e tanto più se l'assigge, & imprime, quanto sono più belli, e più riguardevoli, e passa quel raggio dentro come una saetta, giunge al cuore, e lo brucia, e li porta seco la cagione della sua magrezza, e tanto più si trova, che siano colerici, ò sanguigni, perche quel morbo molto si pasce dell'apertura de' pori, e della sottigliezza degli humori. Nè solamente l'invidia, ò altra passione rende così il corpo, ma è cosa agevolissima ritrovarsi nel corpo dell'huomo il veleno, il che prova Avicenna, e si trovano molti, che sono di simil natura, che maraviglia dunque sarà, se questo veggiamo, che sia stato fatto con arte? La Regina dell'India mandò ad Alessandro Magno una giovanetta bellissima nodrita di veneni di vipere, come scrive Aristotele, e lo scrive anchora Avicenna.

per

per testimonio di Rufo. E scrive Galeno esserne stata un'altra, che mangiava. L'ho sciamato senza offesa, e l'aconito, & il veleno havea così infetti i suoi spiriti, che le galline non s'accostavano à lei, e con l'uso, e con la frequenza (come habbiamo più volte letto ne' libri degli antichi) Mitridate così si rese invincibile al veleno, che fù Re di Ponto, che volendo ammazzar se stesso col veleno per non venir vivo in poter de' Romani, che del veleno che prese, non gli ne venne alcun danno. Le galline, le quali habbino mangiato vipere, e lucerti, e del frumento, che sia cotto nel lor brodo, se lo darai à bere ad un spraviero, li farà cader tutte le penne, si fanno molte altre cose, che sarebbe cosa molto lunga à raccontarle tutte. Si trovano anchora molti huomini di lor propria natura, che solo col toccare guariscono alcune infermità. Molti sono, che mangiano gli aragni, e l'oleandro, e sprezzano i morsi delle serpi, nè sentono il veleno. Hanno la medesima conditione quelli, de' quali la vista, & i raggi, che mirano, affascinano non solo gli huomini, ma le piante, l'erbe, e tutte le cose, che mirano, e li fanno con la magrezza seccare à poco à poco, e spesso dove risiedono questi animali si vedono le biade secche, che son fatte partecipi di tal veleno, non altro, che con la forza degli occhi, e con una certa aura velenosa, che si parte dal corpo loro. Le donne al tempo de' loro mestruai, e col toccare fanno seccare i meloni, & i cedruoli, che marciscono. I figliuolini, & i bambini non sono maneggiati più utilmente dagli huomini, che dalle donne? e si trovano assai più spesso femine affascinatrici, che huomini per la ragion della complessione, perche con più gagliarda cascata si partono dal loro temperamento, e mangiano cose più assai nocevoli, che per ogni mese avanzino quelle superfluità de' loro mestruai, e le buglia quel sangue melancolico. Laonde quei vapori pestiferi inalzati se n'escono per gli occhi, e spirano ne' corpi di coloro, che le stanno presenti, e li riempiono il corpo di quel suo morbo. Laonde i sanguigni, & in qualche parte colerici, che hanno gli occhi ampi, e splendenti, e giallicci, e vivono castamente (perche nel coito si mandano fuori l'humor di quei succhi cattivi) i quali col guardo frequentissimo, e con una gagliardissima imaginatione drizzano la vista nella lor vista, e fa che s'incontrino i raggi con i raggi, & i lumi con i lumi, e si congiungono insieme forse vi potrà indurre amore. Ma perche quel fascino voglia indur quell'amor particolare, e non di altro può farsi chiaro dalla ragion detta, e da dirsi. Avviene dall'intentione dell'affascinante, il qual si trasmette per li spiriti, ovvero per li vapori al maleficio così ammorbatto da quel spirito divien simile à lui, e massime quando stà in quella passione, & affettione, e con l'imaginativa d'intorno quella cosa molto fissa, e gagliarda, e l'habito che l'hà durato tanto tempo, hà l'obedienza de' spiriti, e del sangue, all' hora si potrà allacciare, & infiammare della virtù della cosa desiderata. Quantunque l'animo (come si scrive ad Avicenna questa opinione, e si può cavar da tutti scritti) col solo desiderio, e col suo imperio può imprimere tali affettioni. Piacce à Musco, che l'occhio sia quello, che butta i fondamenti dell'amore, e che egli non siano i principali allettamenti à fare innamorare, e Diogeniano dice, che l'amor nasce dal mirare, che è impossibile, che uno possa amare una cosa non vi-

sta, e Giovenale, come cosa prodigiosa narra di un innamorato

Il qual di donna mai non viffa ardea

Quello splendete mirar d'occhi costringe la cosa amata insin alla pazzia, i principij dell'amore si cominciano da gli occhi, perche i restanti membri non ne sono cagione, ma ajutano, che con la bellezza della faccia trattengan colui, che miri, e mentre stà così fuor di se mirando, con i guardi lo ferisca, & occida, & all'hor Cupidine scarica la sua faretra, come la faetta, ch'è uscita fuor degli occhi passa gli occhi di chi mira, e di là poi bruci il core. Dice Apulejo. Questi occhi suoi penetrando per i miei, sono discesi insin al fondo del mio cuore, e mi hanno acceso nelle midolle una grandissima fiamma. Non mi par, che à bastanza vi habbi dato, e scoperto i primi fondamenti del fascino, à chi desia imparare, se non sarà molto goffo, & ignorante, li porrà ingagliardire con molte cose dette da noi, il che se ad alcuno parrà di meraviglia, considerando l'infermità, che sogliono venir per la contagione, come il prorito, la scabie, l'inflammatione degli occhi, e la peste, se col toccar, con la vista, e con il parlare può ammazzare il vicino, & infettarlo della sua infermità, perche la peste amorosa, che è la maggior di tutte le pesti, non può impettar i vicini, e farle consumar nel fuoco? ne solo basta infettar altri, ma alle volte impettano loro stessi, & il fascino, che si parte per fascinar altri, si rivolta in loro stessi. Si legge ne i scritti degli antichi di Eutetida, che dalla riflessione dell'acque, de' specchi, e de' fonti, vedendo l'immagine sua, rivoltò l'amore in se stesso, & ivi in se stesso si rivoltò il fascino. Dice l'autore

La vista sua sì piacque à se medesimo,

Che con quegli occhi, ch' altri fasciava

Habbi se stesso fascinato, e morto.

Così perde la sua prima bellezza

E così patì la pena del suo male,

I figliuoli alcuna volta affasciano così loro stessi, & i padri dicono, che da altri lieno stati per invidia affascinati. Ma hor impara gli

Rimediij contro l'amore

Molti n' imparò l'età vecchia. Se vorrai da te tor il fascino amoroso così lo togliai, fuggi di mirarla, ne far che gli occhi tuoi s'incontrino con i suoi, ne s'accoppagnino i tuoi guardi con i suoi, che di quì nasce la radice, poi togli la cagione, togliendo la conversatione à poco à poco, togli l'orio, occupandoti in cose più gravi, cava fuor del tuo corpo, sangue, sudore, & ogni altro efcremento, che con quelli scacci fuora quei spiriti, che sono rimasti nel tuo corpo. Vi sono anchora rimediij contrarij à i primi, Hor impara gli

Rimediij contro il fascino dell'invidia.

Se'l fascino sarà stato d'invidia, quello conoscerai, che perderà il colore, con gran difficoltà inalzarà gli occhi, sempre andrà inchinato, butterà spesso sospiri: il cuor si vedrà stringer d'angustia, ne si vedrà altro segno di malattia in lui, gli usciranno da gli occhi lagrime di sapor salso, & amaro. Per guarirlo dunque, perche l'aria è già infetta, & impettata, bisogna bruscicar odori suavi, che purifichino

chino l'aria, così inaffiando il luogo di acque odorate, come di garofoli, cipero, legno aloè, muschio, & ambra. E però, è rimasta anchora insin à noi l'usanza antica, che le donne anchor lo ritengano, quando veggono, che i loro bambini han preso qualche male, per torlo; suffumigano subito l'incenso, ce lo rivolgono sopra, e lo conservano in aere sereno: sarà bene attaccargli al collo queste pietre, il carbonchio, zaffiro, giacinto, così l'alisso herba sospesa in casa, il ranno, la valeriana. Dice Dioscoride che è un' valente rimedio. Odora l'Hisopo, giglio, porta un'anello dell'unghia della gran bestia, ò dell'asino domestico, il fatirione, chiamato orchis, e femina. Aristotele dice, che la guta è molto buona. Tutte queste cose rintuzzano la forza del veneficio.

Fine del Libro Ottavo .



DELLA

DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Nono.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il quale insegna i belletti delle donne.

P R O E M I O.



Perche il ragionamento de' belletti delle donne segue il trattato della Medicina, così dopo haver trattato di quella, ragionaremo degli ornamenti delle donne, dalla testa infino a' piedi, e n' insegnaremo molti. Ma accioche non paja ad alcuno vanità traporre in questi libri quelle cose, che appartengono a' belletti delle donne, desiderarei, che considerassero, che noi non habbiamo scritto questi segreti, che i giovani per questo attendessero à i vani, e dishonesti piaceri, ma, che Iddio autor dell' universo, hà dato alla natura delle cose, che tutte in se havessero perpermittà, credè il maschio, e la femina, accioche confectiona generatione non havesse giamai a mancar la specie, e che il maschio fusse chiamato all' atto della generatione, allettato da questa bellezza, e credè la donna molle, delicata, e bella, accioche allettato da questa, quasi costretto fusse sollecitato. Noi dunque, accioche la moglie piacesse al suo marito, ne offesi dalla loro bruttezza andassero ad infestare, e macchiare gli altrui letti, habbiamo havuto pensiero di provvedere alle donne, come con il ruffianismo della bellezza, & allettamento de' colori, se fussero negre, ruvide, macchiate, e brutte, e si vergognassero della loro bruttezza, diventassero bianche, lisce, bianche, e bellissime. Noi habbiamo raccolte alcune cose scritte da i scritti degli antichi delle migliori, che ci parevano, l' habbiamo sperimentate, e le buone l' habbiamo portate qui, ma assai sono migliori quelle

quelle della nostra inventione, e de' ritrovati de' più moderni, che anchora non sono state stampate, e aggiungeremo all'ultimo, e prime cominceremo da' capelli.

Come i capelli possano diventar biondi. Cap. I.

PER essere il principal studio delle donne ornarsi i capelli, e dopo la faccia, prima insegnaremo ornar i capelli, e poi la faccia, perche stimiamo, che li capelli siano il maggior ornamento di tutto il corpo humano, che tolto quello, resta tutto l'altro vano, e manchevole, & all'hora stimo che i capelli siano belli, & ornati, che mai, quanto più biondi sono splendenti, e che buttino raggi come l'oro. A far questo si considerino tutte quelle cose, che sono gialle, e che non offendino la testa, e per esser molte, dobbiamo elegger quelle, che più tosto giovino al corpo. Ma prima, che si tingano, bisogna far una

Preparazione de' capelli.

La quale insegnaremo: accioche siano idonei à ricever la tintura. Alle feccie del vino bianco aggiungerai tanto miele finche diventi tenero, e che stia spesso à modo di unguento, di questo ongi il capello, e dalla sera stia così infino alla mattina, e poi si lava. Poi piglia radici di chelidonia, e di rubia maggiore eguali parti, e pistale, e pistale porta in olio, nel qual sia cotto cimino, rasura di bosso, & un poco di zaffarano meschia con diligenza, ongi il capo, e lascia così onto per un giorno, & una notte, poi lava con lissivio fatto di cenere di cauli, e di paglia di orzo, ma la paglia di secale è migliore, perche secondo la continuata esperienza delle donne fa il capel biondo, e risplendente. Ma così farai

Lissivio per far i capelli biondi.

In un vase di creta di bocca larga spandi paglia di orzo, feno greco, e cimino selvaggio, fatto strato sopra strato con calce, e tabacco fatto in polvere, dopo ponivi sopra della paglia già detta, e di nuovo si spargono le polveri facendo strato, finche sia pieno tutto il vase, e come saranno ben ristrette dopo havervi buttato molt'acqua fredda, lascia così per un giorno, ma apri il buco di sotto, e far uscire fuori il lissivio, serviti di questo colla pone per i capelli. Ne insegnaremo anchora

Vn'altro.

A cinque caraffe di acqua di fontana, aggiungi vn'oncia di alume di feccie, e tre di sapone, & una mano piena di paglia di fave, e fabollire in una pignata di creta finche manchi la terza parte, poi lascia far tendenza, e con l'acqua delle ceneri, e per ogni caraffa di acqua aggiungi un'oncia di miel crudo, e serba per quando vorrai servirte. Così anchora farai per i capelli un

Unguento.

Fà un monte di feccie di vino, e come è di costume si bruci, cioè che l'ambito del fuoco abbracci tutti d'intorno, bruciato e he sarà pestalo, e seraccialo, questa meschia ben con olio, e di questa pasta s'onga la donna ben la testa quando vada dor-

dormire, e quando farà giorno, lavisi collissivo nel qual siano bugliti lupini amari. L'altre donne in questo modo

Fare i capelli biondi

Si sforzano. Al comune lissivio aggiungono scorze di citro, e di melo arancio, e di cotogni, paglia di orzo, e lupini secchi, fieno greco, e fiori di ginestra, e tartaro ridotto in polvere un poco, e lascisi così macerare per quindici giorni, col quale si lavino i capelli. Altre sono che à due parti di sapone, ci aggiungono una parte di miele, e mezza di fiel di bue, a' quali aggiungono poi la duodecima parte di cimino domestico, e di zaffarano selvaggio, e lasciati così al Sole per mezzo mese, le meschiano ogni giorno con un cocchiario di leguo, e poi se ne servono. Si fa ancora una decottione di aceto, e litargirio d'oro molto eccellente per fare i capelli d'oro. Sono anchora, che fanno l'acqua forte col fuoco di salnitro, vitriolo, sale armoniaco, e cinabrio, della quale acqua bagnati i capelli, subito pigliano un splendente colore d'oro, ma i capelli ne restano bruciati, ma quelle, che la sapran temperare, fanno un buon effetto. Ma queste cose son basse. Ma hor insegnaremo un' eccellentissimo esperimento

A far i capelli d'oro

Cavisi l'olio del miele per distillatione, come insegnaremo. Primo uscirà l'acqua chiara, poi gialla, poi d'oro, di questa ci serviremo ungendo i capelli con una spongia, guardando che non tocchi la cotica, perche la tinge gialla, nè agevolmente il colore andrà via. Questo hà di buono, che la tintura durerà per molti giorni, e colora ancora i canuti, e bianchi, che pochi sono quei lissivij, che li tingano. Overo fa lissivio di cenere di quercia, & aggiogivi quanto una sava di reubarbaro, altrettanto di tabacco, una mano piena di fieno greco, e di paglia di orzo, scorze di melo arancio, limatura di legno santo, zaffarano selvaggio, & un poco di liquiritia, bugliano tutte queste cose in un pignato di creta, finche manchi l'acqua per tredici volte, e di questa si lavino i capelli, asciugati al Sole, e poi spargendo solfo sopra i carboni, soffumigherai i capelli, e quando si bruscierà ricevi quel fumo per un embuto di picciolo buco, e coverto intorno di un panno, che'l fumo non si perda.

Come i capelli si tingono di un color rossaccio.

Cap. II.

Perche si trovano molte donne, & huomini di carne rossa, e de' capelli del capo, e della barba, i quali se li facessero di color d'oro, discordarebbono dal color della carne, per dar anchora sodisfattione à questi, mi è paruto à scrivergli questi segreti. Anticamente facevano rossi i capelli con la limatura del decocto dell'albero loto, il qual albero noi chiamiamo volgarmente in Napoli meło fioccolo, overo con la fecce di vino bruciata vecchio, nel modo, che havemo già detto, aggiungendovi lentisco, cioè l'olio, che si fa di tal modo à questo effetto. Lasciavano le bocche mature di lentisco per parecchi giorni fatti a' monti, finche

finche si marciscono, poi buttandovi acqua nelle caldare di rame, che buglivano fin tanto, che crepassero, ne riempivano poi un fuoco, e ne cavavano fuori l'olio col torchio, di quest'olio se ne ungevano i capelli per mità la notte, e così li facevano rossi. Ma come noi possiamo

Far i capelli rossi.

L'insegnaremo. Vien à noi una polvere da Africa, chiamata volgarmente alchena, la qual se bolliremo nel lissivio, finche resti colorato, e n'ungeremo i capelli, li tinge di color rosso, che non sparisce mai per molti giorni, ma intanto, che vai ongendolo, guardati di non toccar l'unghie, perche mai andrà via, di modo si tingono. Così anchora si tingono le giube, ò crini, e le code de' cavalli di color rosso. Ma noi con l'olio di miele sodisfaremo à tutto questo. Perche cavatone quell'acqua chiara, e gialla, aggiugendovi fuoco, ne verrà fuori un'olio rosso. Questa è una tinta eccellentissima à tingere in rosso i capelli, e bianchi, e canuti pur tinge per molti giorni, e quando la tintura sparirà via dileguandosi, restaranno i capelli di color d'oro, ma quando ongemmo il capo col lissivio, pigliaremo la spongia con le forbici, accioche non imbrattiamo le mani, e la cotica della testa.

*La femina nasconde la bianchezza
Ne' suoi capelli con rimedij, & herbe
Li tinge di color meglio, che d'oro.*

Come si tingono i capelli di color nero. Cap. III.

MI pare opra di carità soccorrere à quelli huomini, i quali si vergognano di esser vecchi, quando vogliono nascondere la loro canitie come se con quella tintura volessero rubbare à gli anni, & alla etade, e se habbiamo provisto alle donne giovani, bisogna anchora, che diamo sodisfattione alle matrone, se principalmente accadesse, che una canezza importuna innanzi tempo occupasse la testa. Anticamente si faceva con la decottione delle frondi di salvia, delle scorze delle noci verdi, de' frutti del Rhoi, di mirto, rovo, cipresso, scorze delle radici dell'elce, e cose simili; la corteccia della radice dell'elce cotta, ma prima maciata, e tenuta nel capello tutta la notte, fa i capelli neri, ma purgati prima con la terra cimolia. Impara dunque

Il capello canuto come divenghi nero.

Piglia le sanguiughe, e falle marcire nel vin rosso per cinquanta giorni, poi ongi i capelli al Sole, e diverranno negrissimi. Overo in due sestatij di aceto, un sestaro di sanguiughe, poste in vase di piombo per sessanta giorni à marcire, e come habbiamo detto, ongi i capelli. Plinio dice, che hà tanta forza di tingere i capelli, che se non tengono la bocca piena di olio colorato, che si tingono, che anneriscono anchora i denti. Ma se ti piace

che i capelli divenghino lunghi, e neri.

Piglia una lucerta verde, e tagliala la coda, e'l capo, cuocila in olio comune, e n'ongerai la testa. Nè havrai anchora.

Vn'altre.

Con questo modo ongerai commodamente la barba, & i capelli si divengono bianchi ad alcuno. Litargirio, rame bruciato, mescolarai con quattro parti di lissivio, e quando sopra al fuoco leggiero comincerà a scoprire il buglio, ti laverai, e quando faranno asciutti lava con acqua calda. Noi ci habbiamo servito di questi per dottrina degli antichi. Io hò fatto lissivio di cenere di quercia, e di calce viva, chiamata volgarmente capitello. In quello si cuoce litargirio di argento, e poi prendiamo esperienza se sarà cotto, con un pezzo di lana bianca, che calandola nella pignata, se si tingerà di color negro, come vogliamo, la lascerai più cuocere, se vedemo, che rode, e mangia la lana di capitello è troppo forte, bisogna aggiunger acqua, se tinge poco, aggiungi litargirio, di questo ne laverai la testa, e la barba canuta in pelo negro, nè la frode si basta conoscere, perche quanto più laverai, negreggerà con maggior splendore.

Come si faccino cadere i peli. Cap. IV.

Perche accade molte volte, che alcuni luoghi della persona siano brutti, e schivi per la moltitudine di peli, ovvero, che non ve ne siano à bastanza, insegnaremo come il luogo troppo pelofo divenghi senza peli, & il luogo senza peli, divenghi pelofo. Questo è l'

Unguento volgare da far cadere i peli.

Che communalmente s'usa nelle stufe. Consiste di quattro parti di calce viva ridotta in modo di polvere, & una di oro pigmento, cuoci, e ne farai esperienza con una penna di gallo, calandola dentro, la qual se lascerà le sue penne, sarà cotto, e guardati, che non sia cotto soverchio, nè stia molto sopra la carne, perche brucia. Ma s'avverrà, che la cote resti bruciata per l'unguento, si ongerà il luogo di unguento populeo rosato, o meschiato con olio di viole, così cessa il dolore, e quello si hà da far nelle stufe, ma non havendone, sopra le pietre vive, o tegole infocate la donna ben circondata di panni intorno riceva quel fumo, finche sudì, dopo il sudore, lavisi con acqua calda, e poi si netti. & asciughì, poi si onga tutta, perche tutti i luoghi onti, si nettano subito di peli, e restaranno bianchi, e netti. Gli più antichi, di noi l'usavano in questo modo, come n'insegna Saterna ne' libri di Agricoltura, riferendolo à noi Varrone. Se vorrai fare alcuno senza peli, piglia una rana verde, e cuocila in acqua finche cali il terzo, e di quella poi ongi il corpo. Ma per la rana verde si deve intendere il rospo, perche la ranocchia non hà questa virtù. La salamandra cotta nell'olio hà questa forza, come dice Dioscoride, ma sarà di virtù più gagliarda, se sarà macerata nell'olio, & liquefatta la marcia della salamandra, che suole in color di latte vomitar dalla bocca, in ogni parte del corpo, dove tocca, fa cader subito i peli. Dioscoride dice la scolopendria marina cotta nell'olio, & onta, fa cader i peli. Ma

A non

A non far cadere i peli.

Se caverai l'olio dell'hiosciammo, cioè dalli semi nel torchio, ovvero da' luoghi spelati, ongerai col succo, nasceranno tardamente, il medesimo avviene col succo della cicuta. Overo per torre i peli aggiungevano à gli uovi delle formiche, auripigmento rosso, e gomma di hederà con aceto, e fregavano il luogo spelato. Nel tempo antico fregavano con la radice dell'hiacinto il pettenecchio a' bambini, accioche non vi nascessero peli, e però questo esperimento è molto usato da questi moderni de' loro schiavi, che ongevano con vino dolce quella radice per ritardare i peli, che venissero poi tardamente. Ma se vorrai

Che i peli più non rinascono.

Nel che veramente non habbiamo poco sudato, havendone esperimentato molti, e molti, che tutti habbiamo ritrovati falsi. Prima è bisogno lavar il luogo con acqua calda, e poi torre i peli ad uno ad uno con le forbici, e trenagliuole, con che le donne si cavano i peli soverchi, dopo liquefarete il salnitro nell'acqua, e s'ongeranno i buchi de' peli. Riuscirà meglio con l'olio di solfo, e meglio di vitriolo, e così più non rinasceranno, e se pur rinasceranno dopo un'anno, saranno sottili, e mollicelli, il che se di nuovo le sterperai, restarà il luogo spelato per sempre con questo modo habbiamo fatto le fronti delle donne più larghe, di quelle che l'havevano strette, e tolto i peli da' luoghi consueti.

Come possiamo far nascere i peli. Cap. V.

AL contrario poi coloro, che vorranno vestir di peli i luoghi nudi, con questi rimedij potrete sodisfar subito. Sogliono alle donne avvenire, che le fronti loro siano nude di peli, e le tempie, noi insegneremo con questo modo

Come potremo ritardare i peli, che non cadano innanzi la vecchiezza.

E se fra tanto se ne sono caduti alcuni, si riparano. Bruscierai il melantio sopra i carboni, e brusciano, pesti, e setaccia, e meschiato con acqua ongi la testa. Gli nostri antichi con questi esperimenti facevano crescere i capelli, col riccio terrestre, con le api brusciate, o cenere di mosche, o polveri delle fecche, o con sterco di forci brusciano, e fatto molle ongendo, a' quali aggiungeremo ceneri di nocciuole, di noci, di castagne, e di datteri, e delle siliquie delle fave, e di tutte queste cose mischiate, o di alcune sole, faremo nascere i peli. Ma se vuoi

Che i peli nascono presto.

Noi gli fogliamo far con acqua di miele distillato, cioè quella, che vien fuori prima con poco fuoco, perche in poco tempo hà fatto nascere molti peli, bagnando spesso il luogo, ovvero tenendolo sempre humido con pezze di lino bagnate, non nettando, ma facendo che s'asciughino da loro stessi. Le nobilissime matrone, potranno fare con questo modo

Che i peli nascono più delicati.

Augusto era solito bruscarsi i peli delle gambe con le scorze di noci secche, accioche il pelo nascesse più molle. Ma

Far che naschino i capelli presto più lunghi.

Pestisi ben la radice dell'altea, con sogna di porco, e bollano assai nel vino, poi gióngivi cimino ben pesto, mastice, e rossi di ovi ben duri, meschiando un poco, e dopo che saran cotti, colisi il tutto per panno di lino, e lascisi così, finche si ripo-
si, dipoi si ricoglie quel grasso, che va notando di sopra, & ongasi il capo la-
vato prima, accioche nascano presto. Prendi un pane di orzo col sale, e grasso di
orzo, brucia il pane, e con questa mistura ongerai il luogo. Sono alcuni, che col
grasso del collo del cavallo, ne ongono una pignata vitreata dentro, e vi pongo-
no poi una anguilla fatta in pezzi grassa. Lasciando cuocer così, finche si scio-
glia in olio, & ongono la parte.

Per tor le tarme, che rodono i capelli. Cap. VI.

VI è una peste di capelli, la qual venendo a' capelli, li secca, spezza, e consu-
ma, che in poco tempo lasciano di loro il capo vedovo. Hor porremo i rime-
dij, come potremo togli via. Non vi è cosa più giovevole, che porvi medicine,
amare, per mandar via quelle tarme, o serene così dette. Piglia fior di mirto, di gi-
nestra, di gallirrico, e si cuocano in aceto, finche sia consumato l'aceto, e così fre-
gherai l'estremità de' capelli continuamente, poi farai polvere assai sottile di lu-
pini amari falla bollire in aceto, e così con quella fregherai i capelli fra le mani,
che in questo modo si manderanno via quelle serene, e s'uccidono. Ma noi sole-
mo usare il pane caldissimo, tolto all'ora dal forno, e partir per mezzo, di ren-
dendovi i capelli per mezzo, tenendoli così finche il pane si raffreddi.

Come i peli si facciano crespi. Cap. VII.

PAR che aggiunge non poca gratia, e bellezza il capello al capo di tutte le
donne, che fanno non poca profession di bellezza, s'affaticano con ogni
diligenza à fare, che i capelli divenghino crespi. Onde se vorrai sapere

Come si facci il capello crespo.

Cuoci nel vino il capel venere col seme dell'apio, aggiungendovi olio in abon-
danza, perche fa il capel folto, e crespo, tratto da Plinio, oltre à ciò, se al capo
dopo raso lo bagnerai spesso del vino, dove sian cotte dentro radici di anafidillo,
dice il medesimo, che il capello diverrà molto crespo. Overo pista la radice del-
cibuto con l'olio, & ongili la testa, e legavi sopra il capo le frondi del medesimo.
Dice anchora, che la cenere del fimo del Camelo increspi il capello, overo la cenere
del corno del montone trito con l'olio, e poi ongere il capo spesse volte, ma
prima raso. Così anchora i ricci marini, e delle castagne ridotti in cenere, &
onti col miele nel capo.

A se

A far le ciglia belle. Cap. VIII.

PRima che togliamo la mano dallo scrivere del fare i capelli belli, insegnaremo anchora, come li dobbiamo far neri, per abbellir le ciglia, perche non poca diligenza usano le donne anchora in questo, come nell'altri. I Greci chiamano questi rimedi callibefari, quasi belle ciglia. Anticamente dunque

A tingere i sopraccigli

Si servivano della terra ampelite, la quale è molto simile al bitume, si pesta, e fa un color nero bellissimo, e s'usa nelli abbigliamenti delle ciglia, & in far neri i capelli, ovvero la midolla del bue della gamba destra dinanzi pesta con foligine, giova à i vitij delle ciglia, & à gli Angoli. La fuligine ancora serve al medesimo con licinio di carta, e con olio di sesamo, e la fuligine in vase nuovo onta con una penna. L'osca delle palme brusciate in pignato nuovo, e se ne servono in vece della cenere dello spodio, e si meschia ne gli unguenti degli occhi, e vi giogliono del nardo per far belle le ciglia, e se la prima volta non vengono bene bruscianti, bruscinsi la seconda volta. Le frondi anchora delle rose si brusciano benissimo al medesimo effetto. Oltre à ciò così ornerai le ciglia. Piglia il laudano col vino, e meschiarai l'olio del mirto, e lo meschiarai col medicamento così pingue. Overo potrai le frondi del mirto nero col doppi di galle pistate, nell'olio, e te ne servirai. Noi ci serviamo di questo. Si friggono le galle nell'olio, e le pestano con un poco di sale ammoniaco, li meschiamo con aceto, nel quale siano buglite le scorze del rovo, e di moro, e di questo se n'ongano le ciglia, e lascia così per una notte, e poi la mattina le lavarai con acqua. Ma se ti piace.

Mutar il color degli occhi

A i puttrini, farai così. Togli cenere delle scorze della nocciuola, meschiata con olio, & ongi la fronte, che così gli occhi bianchi de' bambini si muteranno in neri, facendolo più volte; ci sono anchora molte esperienze di far neri gli occhi giallicci, e di varij colori. Ma lasciamo di scrivergli, per non usargli così agevolmente coloro, che ne hanno bisogno, ne per lo più riescono all'esperienza, come si vorrebbe.

Come si facci la faccia bianca. Cap. IX.

INsegnammo un'altra volta ne' libri nostri della Fitognomonica delle herbe bianche, splendenti, e lucide, cochieglie, e pietre, far la faccia bianca, splendente, e di color d'argento. N' insegnamo hora alcune, accioche di queste ne possi da se trovar dell'altre. Diremo prima le semplici, e poi quelle, che son composte di molte. Tutte le cose bianche fanno la faccia bianca. Il giglio è di una bianchezza immacolata, onde i suoi bulbi, che son come cipollette, decotti nell'acqua,

acqua, over l'acqua stillata di quelle le ne bagnerai la faccia la mattina, e la sera, e massime delle vergini, diverrà bianca. L'elsine cissampelos fa il suo fiore à campanello nò dissimile al giglio, ma senza odore, e senza quelli fiocchetti gialli dentro, che non han altro che la bianchezza, che non è altro che un'abbozzo, che fece la natura, quando imparava à far gigli. L'acqua distillata de' suoi fiori aumenta maravigliosamente la bianchezza della faccia. Possiamo anchora far la faccia bianca con la decoctione dell'avorio. Il Melanthio fa la faccia pura, come scrisse Dioscoride, ma se tulo preparerai in questo modo, vederai la sua eccellenza, pestalo, e col setaccio cavane la parte più sottile, poi cava il succo da' limoni, e di quello bagna la farina di melanthio per un giorno naturale cavala fuori, e lascia seccare, poi pesta un ovo con la sua scorza, meschia, e di nuovo seccalo all'ombra, e di nuovo falla passar per setaccio, e la mattina quando la donna s'alza dal letto, posta quella farina in una tela di lino bianca, un poco rara, bagnala con acqua, over con sputo, e con quella pezza di lino frega la faccia, acciò quel latte, che ne vien fuori, e non la farina tocchi la faccia. Ma se ti piace far

Che la faccia imbianchisca come latte

Si fa in molti modi, e principalmente con questi, che siamo per narrarti. Fa buglire in una pignata di creta vitriata mezza oncia di litargirio in aceto forte, fin' à tanto, che la parte sottile sia svanita, e poi serbalo. Poi in un'altra pignata boglia una mezza oncia di acqua chiara, poi meschia l'una, e l'altra acqua, e commovile, e diverrà latte, & andrà giù, come havrà fatto residenza colalo, buttandovi copiosamente acqua, e lascia così fin che facci residenza, e di nuovo la colera, ponivi della nuova, commovi, e lascia per un poco di spatio, che facci residenze, esponila al sole, e come prenderà forma d'unguento fanne ballottine, e serba al bisogno, delle quali te ne serberai per imbianchire la faccia, usandole con l'acqua. Overo pesta sottilmente otto oncie di litargirio di argento, sopra quella polvere butterai cinque libre di aceto, così distilla cinque volte, e serba al bisogno; prenderai poi alome di piuma una dramma, & un'altra di sal gemma, mezza oncia d'incenso, due dramme di canfora, sei oncie di olio di tartaro, una libra di acqua di rose, pista le cose da pistarsi, e fa l'infusione, poi distilla l'acqua per vaso di vetro, e serba. Quando poi te ne vorrai servire, poni un poco dell'una, e l'altra acqua sovra la pianta della mano, meschia, e diverrà latte, e fregane la faccia, e così diverrà bianca. Overo toglì la corteccia à venti limoni, che sono specie di cedri, e porrai à macerare le cortecce in una libra di vino gagliardo, e buono, e mezza libra di acqua di rose per sei giorni, poi vi giongerai sei oncie di giglio bianco, e di radici di malva, e lasciale star così per sei altri giorni, all'ultimo aggiogivì quattro oncie di resina di terebinto, e due di argento vivo sublimato, mezza oncia di borace, e dieci bianchi d'ova indurati al fuoco, e sempre mescolerai, e si conservino per una notte, l'altro giorno posto il cappello sovra la boccia, & incollando ben bene le giunture, che non respirino, riceverai l'acqua, che distilla nel recipiente, e serbala per lo bisogno. Ma noi ci vogliamo servir di quello, per esser facile à fare, ad usare, e fa un bonissimo effetto.

fetto. Piglia un bianco di ovo, e sbattilo tanto con un coltello, fin che diventi una bianchissima spuma, poi lascia riposare, che diverrà acqua. Poi piglia un oncia di buon miele, e meschia con quell'acqua finche s'uniscano insieme, & in quello vi mescolerai, quanto due grana di frumento di argento vivo, sollimato, ben pesto, e quando la donna andrà a dormire, poni un poco di quell'acqua su la pianta della mano, meschia, e poi impiastra la faccia, e lascia così seccare, accioche non si attacchi alle lenzuola, e la mattina poi lavati con acqua chiara, ritroverai una faccia assai bianca, e risplendente.

Come le donne debbano ben purificarsi, su la faccia accioche possano ricevere i belletti. Cap. X.

Quello che prima era da dirsi, era, che prima si pongano nella faccia i belletti, bisognava rendersi pura, & accommodarsi di modo, che fusse stata atta a ricevere i belletti, perche accade molte volte, che le donne se ben i rimedi insegnati sieno eccellenti, e l'acque pur buone, poi fanno poco buono effetto. La somma dunque del negotio sarà, che primo si prepari la faccia, e questa sarà una eccellente

Preparation della faccia

Dettili semola di farina di orzo in una pignata piena di acqua legata in una pezza di lino, e bugliano tanto, che non resti se non la terza parte, poi si preme quel latte, accioche non venghi tutto fuori, e di questa decottione bagna la faccia, e lascia seccare, poi pista la mirra, e si meschia quel con bianco di ovo, e poi sopra tegole infocate si bruscino, e ricevano quel fumo per embuto, di cui la parte più stretta riguardi la faccia, e la larga il fuoco: la testa s'involge in una tovaglia: accioche non ne scappi il fumo, e come havrà ricevuta molto quel suffomiglio, si fregano la faccia con una tovaglia, e dopo possono sopraponersi i belletti. N'insagneremo.

Un' altro migliore

Quando si havrà a purgare la faccia, ovvero imbianchire, bisogna torne alcune pellicine, le quali sogliono impedire, che i belletti non facciano lega con la carne. Pesta un'oncia di argento vivo, sublimato in fortissima polvere, ponila in una pignata vitreata, buttavi poi dentro sei bianchi d'ovo, e così ben sbattuti, che sieno conversi in acqua, poi si riscaldi su la ceneri calde, finche divenghino spesse, poi li poni in una tela di largo tissimento, e premendo con le mani cavane fuori l'acqua, con la quale se ne lava la faccia. Dopò meschiarai allà sopradetta acqua egual parte di miele, e di bianchi di ova, ponila sopra la palma della mano, e frega con le mani quel luogo, o la faccia, che vorrai mondare. Al fin poi bugli la zea, che chiamamo spelta, e come sarà ben cotta, prendi quel fumo per l'embuto. All'ultimo si fregli la faccia con un panno di lino rozzo. Altri si lavano la faccia con acqua, nella quale sia buglita la semola.

Come

Come si facci la carne del volto mollecina. Cap. XI.

LA seconda dote della faccia, d'ecceellenza è la mollezza, così anchora delle mani, ma questa s'acquista con cose grasse, e principalmente con lo latte dell'asine, che toglie tutte le rughe della faccia, conferisce alla bianchezza, e la fa mollecina. Però non senza cagione Poppa Sabina moglie di Herone portava sempre seco cinquanta asine, e ne bagui macetava il suo corpo con quel latte. Però se tu vorrai fare

La faccia molle, e risplendente

Poni le molliche del pane nel siero, e nel latte: poi le distillerai, e con quest' acqua ne bagnerai la sua faccia, perche opera gagliardamente à far la faccia bianca, & à conciliar lo splendore in quella, overo piglia sei carrafe di latte, & in quelle macererai le molliche del pane per cinque hore, poi piglia dieci limoni, e scorzati, e seca il corpo in sottilissime fette, e poi sbatti due bianchi d'ovo, e pesti un'oncia di canfora, e due oncie di alume zucarino, mischia tutte le cose, e ponile in vaso ben coperto, che non respiri, poni al sole, e nascondilo per il bisogno. Gli è un'altro secreto.

Al medesimo

Bolli in acqua due piedi di vitella ben netti, fin tanto, che ne sfumi la metà, ponivi una libra di riso, e lascia cocere, bagna molliche di pane in latte di asina, o di capra, poi distilla dieci bianchi d'ova peste con le scorze, e tutte queste cose distilla à fuoco lento, & aggiuntovi un poco di caafora, e di borace, poni in un vaso di vetro due piccioni pelati, e cavane fuor l'intestine, e ponivi tanto latte, che si cuoprano, & aggiongevi un'oncia di borace, e tre di trementina una di canfora, e cinque bianchi d'ova, e postovi il coperchio distilla, perche delle cose grasse si concilia mollezza alla faccia. Le cose restanti diremo quando parleremo di biancheggiar le mani, e di mollificarle, perche uno è il modo di rimediare all'uno, & all'altro.

*Come si facci il volto risplendente com'argento.**Cap. XII.*

PErche si fa non sol risplendente, ma di argento da quelle cose, che habbiamo detto, che hanno sembianza di argento, e se ben non si vedrà argentata, ma risplendente, come di splendore di argento. E un'herba chiamata volgarmente argentaria, overo argentina, di cui le foglie dalla parte di sopra son verdi, ma dalla parte contraria di argento, e le donne pongono alla faccia acqua distillata di questa à tor le macchie, & ad introdurvi la bianchezza, e lo splendore d'argento. Le lumache, che si trovano ne' luoghi humidi, e nel camminare lasciano il segnale del lor camino inargentato. Scrisse Dioscoride, che toglie le macchie dalla

dalla faccia, si desiderano molto dalle donne, perchè distillata in vaso di vetro, si cava da loro un'acqua, la qual monda la faccia eccellentissimamente, e la fa ritirare, che splenderà come di color d'argento. Evvi l'orecchia marina, di cui la faccia di dentro, splende di color d'argento, ò di perla; sonovi anchora, molte specie di conche, le quali poste à macerar nell'aceto, spogliate da quella crosta di fuori, rimangono risplendente, à guisa delle conche, che producono perle. Sono-
 vile le conche, le quali chiamano madre perle, le quali dalla parte di dentro, splendono di color d'argento, come color di perle, delle quali tutte se ne servono le donne per far splendente la faccia, perchè risplender la fanno di color d'argento. Ma eccellentissimamente fra tutte le cose fanno questo effetto le perle, essendo dissolute in aceto forte, e macerate sotto il fimo, perchè mandano fuori un certo olio risplendente, eccellentissimo à far la faccia splendida, come ne parleremo nella fitognomonica più diffusamente. Al medesimo uso si cerca la pietra risplendente di color d'argento. Ma niuna acqua è più eccellente di quella, che si fa del talco, ò dell'argento vivo, come insegneremo appresso. Ma se vogliamo.

Levar le cicatrici delle ferite della faccia

Si piglia acqua da partire, e con il pennello si pone su gli orli delle ferite. Se ve ne sono, che fan la faccia molto sconsia con i labri roversciati, e le fossette, che fu male appuntata, che l'acqua romperà, e saranno sopra certe veschette, lascia rompersi, e loro stesse, che faranno una crosta lascia cader da se, che cadendo resterà la ferita vguagliata di sotto; potrai fare à poco à poco, e nõ tutto in una volta, che possa il paziente far i suoi negotij, e quando sarà ben eguagliata à suo modo, ongevi sopra l'olio di cera, ò di carabe, ò di balsamo, che fanno il medesimo effetto vi restituirà il colore, poni uno per volta, ò meschia, che fra poco resterà la cicatrice del medesimo color della carne,, e torrà quel rossore, che appena si conoscerà dove era.

Come si facci il liquor del talco per i belletti delle donne.

Cap. XIII.

E Se ben in luogo dedicato à questo effetto, ne ragioneremo più diffusamente, come si cavi l'olio del talco, qui solo dimostreremo come si prepari per l'uso delle donne. Di tutti i modi, che vanno à torno de' quali havemo fatto esperienza, ne porremo uno. Pesta il talco nel mortajo di ferro, e poi l'accommoderai in una pignata di robustissima creta, e postovi il coperchio, la chiuderai con fili di ferro, e poi incolla con luto, che non spiri per alcun spiraglio, e ponilo poi al sole à seccare, poi la porrai nella fornace delle pietre in luogo dove reverberano le fiamme, ovvero in altro luogo, dove la fiamma sia gagliardissima, leva la poi come la fornace sarà finita di ardere, rompi il vaso, e troverai, che è ridotto in calce ottimamente, ma se non bene, non ti rincresca porla di nuovo al medesimo luogo, e far la medesima opra, finche vedrai, che la calce sia ritornata in-

R r quella

quella bianchezza, che si desidera, quando vedrai dunque, che la calce sia perfettamente divenuta bianca, pestala nella pietra di porido, accomodala in un sacchetto, ovvero sovra un marmore in luogo humidissimo, ovvero in un pozzo altissimo, ovvero cisterna, e lascia star così, che per la soverchia humidità lo vedrai distillare. Ma più agevolmente, e più perfettamente si scioglierà in acqua, se sarà ben bruggiato, e fatto calce, perche le parti calcinate, e dissecate per forza di fuoco, più tirano à se l'humido. E si fa anchora

D'altro modo

Non inutilmente, calcina il talco, e postolo in pignata in forno di vetrari, dove il fuoco è più gagliardissimo, e lascialo così per sei giorni, che il talco ridotto in calce per tal modo, posto in una zucca, la qual primo evacuerai, e sotto vi farai un picciolissimo bufo, e postola in un luogo humido con una scudella di sotto, ne ricoglierai l'acqua, che ne stilla, e la calce diverrà acqua, e questa porterai in carrafa di vetro, e nel bagno cava acqua, e serviti di quello, che riman di sotto. Noi anchora

D'un altro modo

Ce ne siamo serviti. Piglia le lumache, e lasciale allo scoperto per tre giorni, accioche si moiano di fame, e diuenghino magre per la fame, e si purghino bene, poi torrai la calamita argentea, ovvero talco ridotto in sottilissima polvere, e meschia col bianco d'ovo, e farai come un'unguento, di quello oangi un vaso di creta, e ponivi dentro le lumache, perche si mangeranno quel talco, come se l'havranno mangiato tutto, e l'habbino digesto, e buttato fuori gli escrementi, all' hora pista le lumache, con tutte le sue scorze, e poscele in fiorta con leggiero fuoco, cavane l'acqua, che l'humor che n'uscirà, val molto à conciliar alla faccia un calor di vero argento.

Preparatione dell'argento vivo sublimato. Cap. XIV.

HAvevo detto già, che niuna cosa val tanto à far bella la faccia delle donne, cioè à polirla, e farla lucida, quanto l'argento vivo, e però vi porremo molti modi di prepararlo, acciò che ti servi di quelli secondo il tuo bisogno. Piglia mezza oncia di argento vivo purgato, e non falsificato col piombo, perche se sarà falsificato col piombo, perderai l'opera, e l'olio. Come si purghi, e si conoschi, l'havemo insegnato altrove, questi mischia con una mezza libra di solimato, e ponilo in mortajo di marmo, e con un pistello di legno nuovo lo pesterai, volgendo sempre in rotondo, primo diverrà nero, poi fra sei hore diverrà bianco, se non lascerai di volgere in giro sempre, all' hora giongevi sei oncie di sal bianco, sempre volgendo intorno col pistello, perche quanto più accortamente pesterai, tanto lo renderai più perfetto, come l'havrà ben tinto, bisogna levarlo. Poi poni acqua caldissima chiara nel mortajo, meschia, e conturba, e lascia così fin tanto, che la parte lutosa cali sotto, e le bruttezze, che sono più leggieri vadino sopra. Inchina il vase da lato, e butta l'acqua à poco à poco, e ponivi di sopra

sopra l'altra, e così farai il medesimo per cinque, o sei volte, mentre vedrai la polvere nuda, e senza bruttezza, ne farai pilole, e fa seccare al Sole. Sono alcuni, che quando lo pestano, lo spargono d'acqua, accioche quando si pesta, quella polvere sottilissima, che si leva con l'aria, resti sotto. La somma del fatto è questa, che sia ben purgato, e ben pesto, e che colandolo non si turbi, quello che resta sotto, e se ne perde alcuna parte. Sono alcuni, che fanno un bufo nel ventre della pignata, e quando havran fatto residenza, aprasi il bufo, e così l'acqua verrà fuori con le bruttezze. Altri all'argento vivo solimato, aggiungono la terza parte di argento vivo, e pestano con pistello di legno, e con mortajo di legno, intanto habbino in bocca quattro grani di mastice, finche si risolva in sputo, e quello buttano nel mortajo, fin tanto che imbianchisca come habbiamo detto poi si pone in una libra di acqua distillata di brionia, e si lascia bollire in quella, finche sia consumata, dopo disteso un panno di lino alla bocca del recipiente vase, si cola, e si lascia al Sole, e di quella polvere ne fanno pilole con gomma draganti. Altri all'argento vivo solimato, aggiungono la sesta parte di argento vivo, pestando sempre, e poi vi aggiungono canfora borace, e la metà di cerussa, meschiando insieme ogni cosa. La somma è questa, che quando si pista, sarà cosa buona spargervi acqua di sopra, accioche col pistare la polvere sia fatta sottile, che voli in aria, e dopo buttandovi acqua sopra se rimane alcuna sporchezza, vadi à galla, e più agevolmente vada fuori. All'hora quando l'argento solimato sarà purgato, si lasci, che facci posa, e così buttando l'acqua di prima, si ponga l'altra di nuovo, e la lavino, e così si fa tanto infin che appaja, che sia ben lavata, e non si veda notare alcuna negrezza. Ma niuna farà migliore, come habbiamo detto della.

Acqua di argento vivo.

Son molte donne, che non sostengono l'argento vivo solimato, perche è molto nocevole alli denti, ma si servono dell'acqua. Ma veramente di niun modo meglio si cava acqua di argento vivo, che quella, che vien chiara, & humida, perche bagnandosi la faccia con quello, splende, biancheggia, e riluce di un color di argento, ritira la pelle, e la fa molle, e delicata, nè ho visto in mia vita cosa più eccellente. Il modo di cavarlo, già l'ho insegnato.

Modo di far la cerussa per il volto. Cap. XV.

Perche l'argento vivo solimato è molto nocevole al volto, han ritrovato usar la cerussa in suo luogo, ma non fatta al modo usuale, ma che senza pericolo della pelle, e de' denti, le donne ne restino sodisfatte, e finalmente s'è venuto alle cerusse. Piglia affogna di porco ben lavata, e purgata con acqua commune almeno dieci volte, e ponila in lissivio di acqua dolce, e dopo quindici giorni ponila in vase, over crucciolo di creta di bocca larga, e spargerai sopra aceto fortissimo, buttavi il grasso, che l'aceto avanzi sopra per tre diti, dopo ferma sopra la bocca lamine di piombo, e nelle commissure accomoda pezze di lino, che l'aceto non

spiri via , per ogni quindici giorni si toglie quel coverchio, e si vede se il piombo sia anchora risoluto, e radine sopra quello, che vi stà come fuliggine, e raso torna à coverchiare, & à ferrar le commissure, e lascia per altrettanto tempo, e fa il medesimo come habbiamo insegnato di sopra, finche tutto il piombo sia dissolto in cerussa. La cerussa poi bisogna lavarsi in questo modo. Butta l'acqua in un vase aperto, ponivi dentro la cerussa, dimenala di quà, e di là, che se vi sono alcune sporchezze vadino di sopra, la cerussa perche è grave cala giù, transvasa quello, che sopra nuota, e ponivi nova acqua, e fa il medesimo, finche vedrai la cerussa polita, e netta, & havendoti fatta seccare, reponila all'uso. Ma se ti piace anchor farla

Di altro modo

Piglia due mani piene di orzo mondo, e lo porrai à molle nell'acqua per una notte, e dopo secco, pestalo in un mortajo di marmo, e pesto ponilo in un vase vitriato, che contenga l'aceto, e poni anchor nell'aceto quattro uovi intieri con le sue scorze, e sopra n'accomoderai una lamina di piombo, e sarebbe meglio concava à guisa di volta, o almeno la manco piana che possa essere, cuopri il vase, che non respiri da nulla parte, e sotterralo mezzo nell'arena, e ponilo al Sole, togliilo dopo dieci giorni, che l'havrai sepolito, scuopri, e raschia con una penna la cerussa, che troverai nella volta, poi leva l'uova, e ponivi l'altre, e fa al medesimo modo, e dopo altrettanti giorni radi finche sarà consumata tutta la lamina. La cerussa poi legherai in una pezza di tela di lino netta un poco rara, e ponila in un vase pieno di acqua, e sbatti di quà, e di là quel fascetto finche vedrai resudarne, di fuori una parte limosa, & il grasso rimanga nella tela poi lascia far posa all'acqua, e colala, e di nuovo sbatti, e setaccia, e muta l'acqua, finche non vi siano più sporchezze, all'ultimo cola l'acqua, e serba la polvere risseccata. Questa con l'acqua di fonte sola, fa la faccia bianchissima col bianco dell'uovo, e la fa rilucete. Sono altri, che in

Altro modo

Lavano la cerussa, e la fanno pura. Pigliano la stoppa di canape, e la meschiano ne' bianchi d'uovo ben sbattuti, e poi pongono la cerussa nel mezzo, e l'involgono, e rivolto la tela in un vase di creta nuovo accomodata la cuoceno per un' hora, e ciò aggiungono l'acqua, e quando bolle si leva via la spuma, poi leva dal fuoco, e se vi resta alcun pezzetto di piombo, buttalo, poi farai ballotte con gomma draganti, accioche più acconciamente la possi conservare, ovvero la cerussa ben pista, lega con pergameno, e dopo attaccala di sopra con una tela alla manica del vase di creta, e si cuoce in acqua di gigli bianchi, al modo di cuocerlo, come habbiamo insegnato prima, al fin ponilo in una scudella di creta, e cavato fuori con diligenza tutta l'acqua, seccala al Sole per quindici giorni, e conservala.

Belletti eccellentissimi per le donne. Cap. XVI.

Gia habbiamo parlato separatamente come possiamo far la faccia bianca, splendente, e molle, hor insegnaremo l'acque composte di queste cose, che nel medesimo tempo possano

Far la faccia bianca, splendente, rossa, e molle.

Già giungendo insieme molte cose, che habbiamo dette, e poi distillando. Piglia un'oncia di cerussa già lavata, mezza di argento vivo, solimato, altrettanto di gomma dragante, una di tartaro, le quali tutte pesterai, e le porrai dentro un piccione sventrato, e ben netto, poi cuserai, e lo metterai dentro una pignata nuova di acqua stillata per zucca, e cuoci tanto finche l'ossa siano separate dalla carne, poi distilla il tutto, e quando andrai a dormire, lavati la faccia, e la mattina lavati con acqua di fonte, e così havrai la faccia bianca, e vermiglia, splendente, e delicata. Falli anchora

In altro modo.

Pesta tre libre di silique di fave verdi, aggiongevi due di miele, & una di resina, di terebinto poi ponilo in un vase, e ferra, che non respiri, e lascia così per otto giorni sotto il fimo, poi aggiungivi quattro libre di latte di asina, e nel suo vase cavane l'olio, usalo con l'acqua la mattina, e la sera. Se vorrai

In altro modo.

Farai così. Piglia fiori di sambuco, di rose selvaggie, agresta, e colla di canne: distilla separatamente ogni cosa, e mischia tutte le parti insieme, ovvero distilla di nuovo, e ponilo al Sole, e questa sarà eccellentissima. Ne insegnaremo.

Vn' altro.

Spiumarai una gallina senza acqua calda, e caverai l'intestina, e la partirai in pezzi, poi ponila a molle nel vino per una notte, la mattina lavala bene in quello, stringela con le mani, che non vi resti vino dentro, & aggiungendovi poi due bicchieri di vino bianco, le stillerai per l'ambicco, poi piglia fiori di cissampelo, di citro, di melorancio, e stillerai tutti insieme, e conserva l'acqua separatamente. Poi apirai i limoni, di quelli ne caverai l'acqua, il medesimo de' fiori di sava, poi sei bicchieri di latte di asina, & altrettanto di vacca distillerai, e così farai dell'acqua delle zucche, e della ricotta, e di fiori di sambuco, e della terebintina. Al fine habbi un vase di vetro, e poni in esso due dramme di canfora, e la quarta parte di una libra di cernia, fatta in polvere, meschia con l'acque già dette, e chiuso di vase ponilo al Sole, & alla Luna per quindici giorni, e quando vorrai servirtene, bagna una pezza di lino in quello, e frega la faccia.

Come

*Come faremo la faccia di color vermiglio.**Cap. XVI I.*

Gl'abbiamo insegnato come si facci la faccia bianca, hor insegnaremo à farla vermiglia, accioche da tutte le parti la moglie paja bella al marito. Primieramente

A far vermiglia la faccia pallida.

Ch'essendo pallidetta divenghi bella, ci serviremo di questo rimedio. Piglia aceto distillato due volte, e buttavi in quello rasura di sandali rossi, quanto vi piace, lo cuocerai à fuoco lento, aggiungendovi un poco di alume, & havrai un color vermiglio perfettissimo da tingerla faccia. Anchora se ti piacerà haverlo, che odori, aggiogivvi un poco di muschio, zibetto, garofoli, ovvero alcuno altro aroma. Eccone

Vn'altro.

Piglia i garofoli fiori, piglisi l'estremità delle frondi, si pestino, e se ne cavi il succo, i quali fiori se saranno molto maturi, che saranno neri, aggiogivvi succo di limoni, che così porporeggiano di color più bianchiccio, col quale ne porrai in faccia con un pennello, e così conciliarai un vermiglio colore alle guancie senza puzza. Overo bagna nel succo di limoncello le frondi di garofoli, poi poni al Sole toglièdo i vecchi, e ponendo de' nuovi finche diverrà colorato come vuoi, fa disseccar quel succo, e così vedrai un color rossissimo. Ma noi de' garofoli, rose, & amaranti con l'acqua vita ne havemo cavato la quinta essenza (come dicono) e poi aggiogivvi alume, succo di citro, ne havemo fatto un eccellentissimo colore per far la guancia vermiglia. Piglia questo

Altro.

Si aggiungerà la decima parte di miele ad un buon vino, & un'oncia d'incenso, e poi distillerai, e nell'acqua porrai à molle rasura di sandali rossi fin tanto, che sia tinto à suo piacere. Se di quella poi ne laverai la faccia, diverrà bianca, e colorata. Fassi anchora un

Belleto, che non può scoprirsi.

E con un dolcissimo inganno ingannarà tutti, perche con l'acqua chiara farai le guancie vermiglie, & il colore vi durarà molti, e molti giorni, e tanto più porporeggia quel luogo, quanto più laverai con acqua chiara, e fregherai con panno di lino. Piglia grani di cardamomo, che chiamano i spetiali grano di paradiso, cubebe, garofoli d'india, rasura di verzino, & acqua vite distillata più volte, dove un pezzo saranno stati insieme, ovvero à fuoco lento, ovvero sotto il letame ne laverai acqua, della quale bagnane spesso la faccia. Sono anchora molti esperimenti.

A colorare il corpo.

Se buglierai nell'acqua lurtica, e di quella ne laverai il corpo, lo colorerai di un color di rose, usandolo di continuo. Così se distillerai le fragole, e ti laverai di quell'

quell'acqua, ti farai colorita la faccia. Ma gli antichi tingevano il corpo di varij colori, così per ornamento, come per parer terribili alle guerre, come scrive Cesare esser usanza de' Britanni, i quali si tingevano con l'erba glasto, da Teofrasto chiamata Isacide, da noi guado. Et appresso i Greci le donne si tingevano col glasto, come scrive Senofonte, & à tempi nostri gli Indiani di Occidente. Le radici dell'anchusa al tempo dell'estate cacciano fuori un succo di sangue, il che molto ben fanno le donne, le quali occultano con quel colore i vitij della lor pallidezza, che con questo belletto mentifcono il color vermiglio della faccia.

Ad imbianchire il molto rossor della faccia. Cap. XVIII.

HAbbiamo insegnato come si colorisca la faccia, hor come se ne toglì il soverchio rossore, quando il corpo n'occupa soverchio rossore, e questo se desia da quelle donne, c'hanno la faccia soverchiamente colorata. Impara dunque il modo, col quale potrai

Imbianchire il soverchio rossore della faccia

Piglia quattro oncie di nocciuoli di persiche. e due di semi di zucca monda, pesti, e premile fortemente, e cavane quel liquore oleaginoso, del quale ne laverai la mattina, e la sera i carbonchi, e la rosserza della faccia, e così à poco à poco andranno via, e gli emenderai. Pigliane

Un' altro

Distillinsi le viole pavonazze, scorze d'ova, spuma di vetro, canfora meschiate con acqua, conserva poi quell'acqua allo scoperto, e lavane quel rossore. Anchora hò esperimentato, che l'acqua de' gigli bianchi estingue il rossor della faccia.

Della faccia bruciata dal sole, come diventi bianca.

Cap. XIX.

QUando le donne allo scoperto, e di estate fanno alcuni viaggi, per un sol giorno, che sieno statte al sole, si fa la pelle della faccia così nera, che v'è molta difficoltà à torla via. Noi à questo effetto habbiamo inventato un tale

Esperimento

Sbatti dieci chiara d'uova, finche diventino acqua, a' quali aggiungi un oncia di zucchero cado, e poni in vasc vitreato, e quando vai à dormire, ongi la faccia, e la mattina lavati con acqua di fontana. Ne scrive Plinio

Un altro

La faccia bagnata di bianco d'ovo non si brucia dal sole. Appresso noi le donne, che non vogliono, che le facci loro si bruscino dal sole, prima, che si pongano in cami.

camino per il sole pigliano un bianco d'ovo, e ci meschiano un poco d'amido, e lo sbattono. e poi oingeno la faccia, e finito il camino, con acqua di orzo levano quella tunica, che ci havevano prima. Sono chi faccino

In altro modo

Pigliano scorze di meloni, e con quelle fregano sovra la faccia, e così purgano le macchie, che ci hà fatto il sole, & altre se pur ve ne fossero indottevi per altre cagioni. Il seme suo pesto, e fregato fa il medesimo effetto, anzi più efficacemete. Un certo liquore, che si trova in certi follicoli, che nascono fra gli olmi, nella loro prima generatione della primavera, bagnato sovra la pelle la fa lucida, toglie le macchie, e la fa maravigliosamente splendente.

Come si levino le macchie dalla faccia. Cap. XX.

LE macchie, che sogliono comparir su le faccie delle donne, sogliano per le più diminuire gran parte della loro bellezza, e noi in questo modo vi remedieremo, cioè con cose asfreggenti, e detergenti, e biancheggianti le faccie. Dunque

A tor le macchie dal volto

Bagna le macchie con olio di tartaro, poi lascia seccare, & habbi una poi, che non sia lavata infra à dieci giorni, poi lava il luogo con liscivio, e così non si vedranno più macchie. E se quel luogo non riuscisse ben netto, non ti rincresca far il medesimo, e se questo non ti piacesse, pigliane

Un'altro

Spegni la calce viva nell'acqua, meschia, e sbatti per dieci giorni, dopo due giorni trasvasa l'acqua chiara in vaso di rame, poi piglia un pezzo di sale ammoniac con li due diti della mano, e tanto fregherai sul fondo del vaso, finche vedrai l'acqua colorirsi di color turchino, e quanto più fregherai, tanto più si colorirà, e di turchino diverrà pavonazzo, tanto bello, che l'occhio non può veder cosa di maggior giocondità. Di quest'acqua bagna un panno di lino, e poni su le macchie, fin che secchino, e bagna di nuovo finche scancellino le macchie. Eccone

Un'altro

Toglie due oncie di trementina, altrettanto di biacca, si meschino con bianco di ovo, e sbattendo, ongi i panni di lino, e quando vai à colcarti, fa che si attacchino su le macchie, e la mattina lava quel luogo, ne ti rincresca di rinnovarlo finche il luogo sia mondo dalle macchie. Se ti piace, eccone

Un'altro

L'acqua stillata di pimpinella meschiata con canfora, poni su la faccia, perche fa la pelle liscia, toglie via le macchie, e fa l'aspetto molto piacevole alle donne, che si sforzano di parer belle. Stilla frondi di moroni, metti poi l'acqua al sole per dieci giorni, à questa aggiungi acqua di argento vivo solimato, verde rame, borace, e polvere di conche marine ben peste, poi lascia al sole per altri tanti

ti giorni, e servitene al bisogno. Mase vorrai

Torre il livido da i cerchi de gli occhi

Così potrai, e principalmente alle donne, quando patiscono i loro mestrui. Linnisci il luogo di biacca, e di polvere di favame schiata con aceto, ò con rossi di ovome schiati con miele. Il medesimo anchora farà la farina di fava, e di fieno greco meschiato con miele, e livito. Ma

Torre i segni delle botte, & il livido

Così potremo, selinerai i segni delle botte con sugo di frondi, e di radice di cassia, e fattone pilole al sole: in una notte sola toglie i segni. Nerone Imperadore se chiaro, e famoso questo esperimento nelle battaglie, che la notte faceva con le sue concubine; illiniva la faccia battuta con incenso, e cera, & il giorno seguente portava la faccia pura, e sincera contro la disonestà sua fama. Overo l'olio cavato da' semi, e fiori torbido fa opere maravigliose. Overo quella radice con egual parte d'incenso, e di cera meschiate insieme, e non farvelo star più di due hore, e poi bagnerai il luogo con acqua di mare calda. Le noci anchora peste, e linite togliono i livori. L'aceto, overo il miele onto toglie i segni delle lividure. Il medesimo effetto fa l'aglio fregato, perche riduce al color proprio le cose livide, overo il cenere bruciato, overo col miele. Vale al medesimo il succo del senape linito la notte, overo linito col miele, e gesso, overo con un ceroto. Si escaverà la radice della zucca selvaggia, e nel buco vi si porrà l'olio, e poi si cuoca quella radice alle ceneri calde, linito poi toglie i segni delle lividure. Le macchie, le quali sono segnate nel corpo, & impresse dalle donne pregne, mentre sono tirate da grandissimo desiderio, che volgarmente si dicono gole. Si togliono di questo modo. Mangi primo quella carne, di quel frutto, che ne porta il segno à satietà, e poi quella carne; e quel frutto lega sopra quel luogo viva, e si è frutto verde, mentre quello si muoja, e questo si marisca, & andrà via. Overo bagna quel luogo di acqua forte, overo di acqua regia, e la pelle diverrà molto nera, e così sparirà via, se non, torna à far la medesima operatione

Alle macchie, & alla bellezza

Non lasceremo dietro una esperienza di Eliano del leone, quella specie di locusta, in certe membrane attaccate ne' testicoli, sotto i quali vi sono alcune carnucelle molli, e tenere, che si chiamano il grasso del leone, in questo giovano all'huomo, che fanno lucide, e splendenti le faccie horride, e squallide. L'unguento rosato illinito, e formato in unguento, concilia molto la bellezza, e la fa splendente di una chiara bellezza.



Come possiamo tor le lentigini. Cap. XXI.

PErche le lentigini sogliono allo spesso sconciar la faccia, e principalmente le bianchissime, e però à tor quelle, e mandarle via, ci serviremo di questi esperimenti. Noi spesse volte

A tor le lentigini

Ci siamo serviti dell'olio di carta, cioè cavando quello dalla carta bruciata. Noi il modo di cavarlo, per non turbar l'ordine, lo scriveremo nel libro di distillare, dove tratteremo di molti modi di cavar acqua, & olei. Questo olio engendera sopra le lentigini, in breve tempo le manderà via. Vogliono

Al medesimo

Le ove fresche cotte circa venti, finche induriscano, e poi partite per mezzo, e toltone i rossi, quei cavi de i bianchi riempiti di olio di mandorle, e di resina di terebinto, cavatone il liquore per vase di vetro, e posto in uso. Ne insegneremo

Un' altro

Sbatti due ova insieme, & aggióngivi tanto di sugo di limoni, & un poco di argento vivo sollimato, e come sarà stato al sole, te ne servirai. Ne insegneremo un'altro

A polir la faccia

Piglia tre parti di radici di ciclamino, e sei parti di orzo mondo, una di calce di tartaro, due di radici di cocomero selvaggio polverizzato, di semola di frumento, quanto si può pigliar con una mano, bugliano tutte queste cose in acqua, finche si consumi la terza parte, e dopò lavati la faccia.

Come si tolgono l'impetigini dalla faccia, e dall'altre parti del corpo. Cap. XXII.

L'Impetigini così sconciano la faccia, che non può vedersi cosa più sconcia, e più sporca: alcuna volta assaltano alcune parti del corpo, come sotto l'ali, e l'anguinaglie, che buttano fuori acqua puzzolente, che imbratta tutte le vesti. Contra queste

Impetigini

Abbiamo ritrovati questi rimedij. Fa l'acqua distillata delle radici dell'ossilapato, e per ogni libra di questo poni mezza oncia di semi di meloni, e di bianco salnitro, e vi aggiongerai due oncie di tartaro di vino bianco, lasciale così à molvere per alcuni giorni, dopò distillale, della quale acqua, ti laverai la faccia la mattina, e la sera, ongela di olio di tartaro, e di mandorle meschiati insieme. Ne per mandar via queste farà cosa inutile l'olio di ovo finito. Ma sono alle volte così superbe, e cattive queste impetigini, che non vogliono guarirsi per niuno medicamento. Noi ne porremo

Un'

Un' altro

Delquale ce ne siamo serviti con un mirabil successo, anchora nelle invecchiate. Cuoci in una carrafa di vino rosso gagliardo come lagrima, una dramma di argento viuo sollimato, dopo la sera bagna il luogo, e fa seccar da se, e così fa tre, o quattro volte, & andranno via l'impetigginì, che non si troveranno mai, ne in nessuna parte della persona. N'havrai ancora

Un' altro

Figlia tre oncie di salnitro, e due libre di olio di mandorli amare, mezza libra di scilla, una di carne di limoni, meschia, e fa che si maccrino fra loro per mezzo giorno, poi per lambicco cavane l'olio, il quale linito manda via l'impetigginì, ancorche minaccino di volerli convertir in lepra.

Come possiamo mandar via le volatiche. Cap. XXIII.

SOgliono molte volte le volatiche assaltar la fronte, il naso, le mani, & altri luoghi manifesti, così i calli, & altre sporchezze, che occupano la pelle, e le donne le sogliono molto abborrire. Noi contro questi vitiij della pelle habbiamo ritrovati questi rimedij. E primo

Contro li porri

Gli antichi si sono serviti dell'helioscopio maggiore, di cui il sugo, onto con il sale, le manda via, laonde la chiamano herba verrucaria. Evvi un'altra specie di cicorea, chiamata verrucaria da gli effetti, perche coloro, che mangiaranno una sola volta nell'insalate, ne caderanno tutti i porri da tutte le parti del corpo, ovvero se ne mangiarai una dramma de' semi. Ma noi

Un' altro

Ne insegneremo, e ci contenteremo di questo. Ci è una specie di scarafone, che si trova l'estate nelle strade polverose, & arenose, che pare onto di olio se freggerai quello sovra i porri, subito andranno via, che non resteranno i segni ne' luoghi, dove sieno stati, si ponno conservare quando si trovano per i bilogni.

A tor le rughe dalla faccia. Cap. XXIV.

SOgliono le rughe far sconcie alcune parti del corpo, cioè la faccia, le mani, & il ventre dopo il parto, e simili luoghi, per allisciar dunque la pelle serviti di questi. Ma vale à

Tor le rughe dalla fronte

La feccia dell'olio di lino, ovvero la morchia, aggiungendovi gomma arabica, draganti, mastiche, & un poco di canfora. Vale anchora alle mammelle cadenti. Ma questo vale

A tor le rughe della faccia

Quando havrai cotte l'ova tanto, finche sien dure, aprile per mezzo, e quei va-

cui, dove stavano i rossi, riempi di mirra polverizzata, poi cuopri sovra con un'altra metà, e lega con filo, che non s'aprano, poi habbi una scudella di vetro ampia, & in quella accomoda per di sovra traverso alcune verghe, & accomoda quelle sovra, che stiano sospese al fondo, le fisure dell'ova mirino il fondo, poi accomoda quella scudella dentro una cesta di vimini, e cala dentro un pozzo, alto da sovra l'acqua un piede, che da quella humidità la mirra diverrà olio, overo si solveranno in acqua, della quale ongerai la faccia. Il fugo delle pigne verdi fa il medesimo effetto, ma la sua acqua stillata più lentamente, e le tele di lino bagnate in quella, si ponghino sovra la faccia, e levarà via le rughe eccellentemente dalla faccia. Ne haverai

Un' altro

Poni à molle i faggioli nella malvaggia per un giorno, poi in vino nero, che comincerà à germinar da sotto, i quali distillerai con limone, e miele: poi piglia una quantità di carne di vacca vecchia, e questa anchora distillerai, meschia l'acque, e queste poni al sole al scoperto in vafe di vetro per quindici giorni, e tene bagnerai la faccia mattina, e sera. Se ti piace

Un' altro

Togli la mattina fiori di tasso barbasso, e poni à molle in vin greco, insieme con le radici di polygonato, e ne caverai l'acqua con l'abico di vetro stillata, della quale se ne laverai la faccia della donna, quando si leva dal letto, la farà molto risplendente. Ma se con la medesima acqua ne vorrai tor le rughe, raggiungevi acqua stillata di limoni, ti rallegrerai dell'effetto. Ma questa è una eccellente

Acqua, che imbianca, toglie via le rughe, e fa splendida la faccia.

Piglia parte eguali della radice polygonato, del dragoncolo maggiore, e minore, di asparagi, zucca selvaggia, e de' gigli bianchi, quanto ti piace, e pestale leggermente, e ponila in una scudella di bocca larga vitreata, buttavi sovra vin vecchio, o greco, finche coprirai tutti li semplici: aggiungi à questi la quarta parte di fugo di limone, dopò prendi dieci ova fresche, e pesta con tutte le scorze, e lumache terrestri, quelle senza scorze lascerai così à mollo per un poco, poi distilla à foco lento, e poni da parte la prima acqua, poi aumenta il fuoco, e serba la seconda, la qual sarà più gagliarda, perche toglie, e manda via dalla faccia le lentiggini. Sono molti, che aggiungono à questi semplici acqua di fiori di fave, di matrefelva, e di cose simili, e così torrai dal viso le rughe, e le macchie, che forse havrai contratte dal sole, e tutte l'altre. Con questo anchora potrai

Tor le rughe dal ventre fatto dopo'l parto.

Cuoci le sorbe acerbe molto nell'acqua, à queste giongi bianchi d'ova, ne vi manchi acqua, ove sia dissoluta gomma arabica, con quella bagna un fazzoletto, e questo accomoda sopra il ventre, over corno di cervo bruciato, la pietra amianto, sal armoniaco, mirra, incenso, e mastice. Tutte queste cose ridotte in polvere, e mescolate con il miele, e torrai tutte le rughe.

Rimedi da pulir i denti. Cap. XXV.

FRa le cose, ch'abbelliscono le donne, sono assai famose le polveri per pulir i denti, perche non si può veder cosa peggiore della donna, quando ridono, o parlano, mostrar i denti scabrosi, rubiginosi, o macchiati, perche quasi tutte, per l'uso dell'argento vivo soltimato l'hanno neri, e gialli, anchora, quando far li capelli biondi, stanno col capo al sole, onde i denti divengono debboli, e si muovono, che pare se ne cadano. Noi prima insegneremo, quando son neri, come si faccino bianchi, e che risplendano come perle, e poi quelli, che sono debboli, e scarnati dalle gengive si faccino gagliardi, & incarnati. Ma anticamente si facevano questi

Polimenti di denti

Delle cochiglie di purpura, e delle buccine brusciate. La pietra arabica è molto simile all'avorio macchiato, essendo bruscato serve alli polimenti delli denti. Della pomice se ne fanno anchora polimenti, come n'insegna Plinio della polvere dell'avorio anchora se ne servivano per pulire i denti. Ovidio anchora scrive, che ne i denti

Per la pigritia non venghino macchie

Che la mattina si lavin con acque

Ma pur v' insegnaremo

Un' altro

Del qual ci serviamo continuamente, si fa pane di farina d'orzo con sale, e si brucia, e con mele, non solo li fa li denti bianchi, ma concilia molta svavità alla bocca, così de' coralli rossi, di ossa di seppie, di corna di cervo, e di cose simili, de' quali ogn'uno per se polisce i denti, e gli netta, così anchora fanno i granì del cocco, fa anchora in acqua distillata di alume, e di sale, la quale imbianchisce molto i denti, e gli conferma, ma niuna cos'li fa politi più dell'olio, del soffore, perche gli alliscia, e toglie via tutte le macchie, e se ad alcuni par troppo violento, la potremo temperare con acqua di fiori di mirto. Faccisi un curadenti in forma del dente, e bagnato nell'olio si frega sopra, dove è la macchia (ma con diligenza, che non tocchi le gengive, perche l'imbianchisce, e rode,) e tanto fregherai finche diverranno bianchissimi. La perfettissima acqua già l'habbiamo descritta nel libro de' rimedij medicinali.

Prohibir le mammelle, che non crescano. Cap. XXVI.

FRa gli ornamenti delle donne non ci appar cosa più bella, che veder le mammelle picciole, rotonde, e sode, e non rilassate, o piene di rughe come quelle che han parrorito. Ma noi così possiamo

Prohibir il crescer delle mammelle

Se

Se volemo . Pestasi la cicura, e quella mistura meschiata con aceto si ponga sù le mammelle delle donzelle, perche così si restringono in se stesse, che non le lasciaranno più crescere. e questo val molto, mentre sono vergini . Se ben poi al suo tempo non lascia venire il latte. Ma se vuoi

Le rilassate, e molli farle ritirate

Togli creta bianca, bianco d'ovo, galla omsfacite, mastice, incenso; pestansi, e si melchino con aceto caldo, e di questo si liniscano le mammelle, e stiano così per una notte, lasciandovele star di sopra, e se per la prima volta farà poco effetto, torna à far di nuovo. Giovano à questo l'olla di nespole, le sorbe acerbe, le pruna selvaggie, acacia, scorze di melogranato, i suoi fiori, i frutti acerbi delle pigne, pere selvaggie, piantaggine, se tutte queste cose buglieremo in aceto, e si porranno sopra le mammelle, overo l'acqua di queste. Apticamente si lodava à questo effetto la cote naxia, della quale noi ci serviamo per arruotare i coltelli, à restringer le mammelle delle vergini, e faremo di modo, che non crescano. Da Dioscoride. Ma Galeno disse, che non solo l'impediva, che non crescessero le mammelle, ma non facevano crescere i testicoli a' bambini. Noi del fugo dell' alchimilla, e bagnari in quello i panni di lino, e posti sopra le mammelle, e rinnovati di nuovo, si fanno sempre servitio, perche non solamente non le fa crescere, ma restringe le rilassate delle matrone, e le fa più sode. Più efficacemente, oprarà, se ci serviamo del decotto della sua herba, e se vi aggiungerai alcuna di quelle, che habbiamo detto di sopra, come l'hippocisto, scorze di melograno, e simili. Così anchora l'acqua distillata del frutto verde di pino per lambicco, restringe le mammele dileguate, e le rende rotonde, e sode come quelle delle vergini.

Come l'huomo grasso diventi magro. Cap. XXVII.

PArlando della bellezza delle parti, bisogna anchor ragiohar della bellezza del tutto, come del corpo, ma non potendosi rimediar alla troppa lunghezza, ò brevità de' corpi, e d'altri, parlaremo di quello, che possiamo darle qualche ajuto, come farà la grassezza del corpo; perche veramente molto importa alla bellezza, la sveltezza, e delicatezza del corpo, non potendosi veder cosa più scôcia, ch'un huomo soverchiamente grasso, che quasi non huomini, ma mostri appajono. Molti esperimenti ne scrivono, e quali ridicolosi, e che ponno apportar non poco danno alla sanità; noi ne scriveremo alcuni esperimenti, facili, e che non ponno apportar danno alcuno. Noi ne habbiamo insegnati molti nella Fitognomonica, ma questi sono i migliori. Loda Plutarco, e ne rende la ragione, che bevendo la mattina della ruggiada di Maggio fa l'huomo immagrire à poco à poco, come anchora nella nostra meteora dimostravamo. Ma ne havemo usato noi un certo con felicissimo successo, bevendo l'olio di vitriolo, una lagrima per volta infusa in un becciero di vin bianco, mescolandolo insieme, che lo fa aspro, & agro, come sugo di uva acerba, e questo tanto aspro, quanto lo può soffri-

soffrire, e se per sorte sentirà qualche alteratione nel corpo, potrà intermetterlo per altri giorni, che se vedrà di giorno in giorno insensibilmente dimagrire.

Come si faccino le mani bianche. Cap. XXVIII.

NE son da disprezzarsi i secreti delle mani, à renderle bianche, molli, e lisce, che son quelle cose, che si desiderano nelle mani. Ma la liscezza, e bianchezza, come si possono acquistare, già l'habbiamo insegnato, rimane la mollezza, la qual non è dono, se non de' grassi.

Che le mani divenghino di latte.

Togli quelle cose, che son lattuose, cioè mandorle, pignuoli, seme di meloni, delle zucche, e di cose simili. Dunque le mandorle amare, e frutti de' pini pesterai con le molliche di pane, poi meschia con acqua di orzo, nella quale sia dissoluta gomma dragante, mischia, e fa ballotte, delle quali potrai servirtene, quando vorrai lavartene le mani, perche poliscono, e v'inducono bianchezza. Noi

Al medesimo.

Ci siamo serviti di questo: potrai nell'acqua calda mezza libra di mandorle amare, e ne caverai le scorze, poi pistale in mortajo di bronzo, dopo piglia due oncie di dragoncello minore, sapor di cervo, altrettanto di miele, e tutte queste cose mischia in una scudella, e poni al fuoco, e come è riscaldata, v'rivolgendo con un cucchiaro di legno, che smeschino ben bene, e serbale ad uso in un barattolo. Se ti piace

Far che le mani divenghino mollicine.

Lava nove volte il butiro fresco in acqua, all'ultimo in acqua di rose, & odorata finche vadi via quel brutto odore, e diventi bianco come neve, poi mischia con cera bianca, & un poco di olio di mandorle dolci, e ne laverai i guanti con vino greco, come si suole, poi v'ungendo la mistura già detta, in questi guanti ci porrai le mani, quando anderai à dormire, che con l'ajuto di quelle cose grasse, per tutta quella notte si rimolliscono, dopo piglia semi di persici, tolte le sue cortecce, semi di zucca, e di meloni, di papavere bianco, di farina di orzo, mezza oncia per ciascuno, poi togli il succo di due limoni, così sotto le ceneri, & à questo aggiungi tanto di miele, finche si faccino in forma di unguento, & accioche odori bene, se vi aggiungi un poco di muschio, e di zibetto, per quando si v'è letto, la mattina poi lavaremo con acqua de' fonti. Le fecce delle noci premute, e delle mandorle, e ne possiamo servir per sapone. Altri si contentano di questo linimento. Si cava il liquore de' semi de' limoni, cioè di due oncie, una di olio di tartaro, altrettanto di olio di mandorle, si meschiano tutte queste cose, e la sera quando si v'è à dormire, si lavano le mani con acqua di fonte, si lasciano seccare, e si ungono di questo unguento, e si cuoprono con i guanti. Piglia questo

Altro.

Porrai à mollo nell'acqua fredda per una settimana le midolle di ova di buc, ma quattro, e cinque volte ci muterai l'acqua, e per ogni libra di medolle, piglia sei
mela

mela appie, le quali aprirai per mezzo, e cavane fuori i semi, e poi pistale in mortajo di marmo sottilissimamente, e poni in una pignata nuova, accioche odorino più delicatamente, aggiungivi un poco di garofoli, cannella, spico nardo, e lascia bollire nell'acqua di rose, e come sarà ogni cosa ben liquefatta, cavali fuori, e colali, di nuovo aggiungi lissivio forte, e fa bollire à fuoco lento finche sia consumata tutta l'acqua, e dopo serba al bisogno, ovvero ne forma pastelli. Quel che segue vale

Al medesimo.

Fà un buso nel limone, e ponivi zucchero candido, e butiro, e cuopri col coverchio, & involgilo in stoppa di canape bagnata, fa cuocere sù le ceneri calde, e quando sarà cotto, si fa molle, quando poi andrai à dormire, ongi le mani, e cuopri con i guanti.

Come si possa tor via la puzza dell'ali. Cap. XXIX.

NON poco farà essere odiata una donna, à cui le puzzano l'ali, e principalmente di quelle, che son grasse, e carnose. Per tor via questa imperfezione, ci potriamo servir di questo esperimento. Anticamente contro questa puzza di ali facevano linimento di alume liquido, e di mirra, ovvero della farina della polve delle foglie di mirto secche, si spargevano sopra l'ali, e l'anguinaglie. La radice de' cardì linita, toglie non solo la puzza dell'ali, ma anchora di tutto il corpo. Xenocrate promette con uno suo esperimento la puzza dell'ali farla digerir per l'urina, un'oncia della midolla della radice, cotta in tre hemine di vino falerno, finche resti la terza parte, e bevuta dopo mangiare un bicchiero digiuno dal bagno. Noi ci contenteremo di questo. Dissolveremo l'alume nell'acqua, e di quello ci bagneremo l'ascelle, & i piedi, e lasciamo, che si secchi da se stessa, e così facendo per alcuni giorni, faremo, che più non puzzino questi luoghi. Ma questo, che siamo per dire, farà effetto più gagliardo. Pesta bene litargirio d'oro, ovvero di argento, poi fallo bollire in aceto, del quale ne farai onzione in quei luoghi per molti giorni, ne torrai la puzza, nè hò trovato più eccellente rimedio di questo. Overo litargirio pesto in aceto distillato, che avanzi sopra tre diti, lascia così per tre, o quattro giorni, movendo quattro volte il giorno, poi cola, e lascia così, che farà sopra un certo sale bianchissimo; del quale bagna il piede, e l'ali, e lasciandolo così asciugare per tre, o quattro volte farà maggior effetto.



Come possiamo fare, che la parte della natura rilassata per la parte, si restringa. Cap. XXX.

Dice Trotula Medico, che è cosa molto honesta, e dicevole trattarsi del restringimento della natura quando per i parti sia molto rilassata, perche per tal cagione alcuna volta si viene ad impedir la conceptione, onde bisogna sovvenir à questo difetto, perche ad alcune s'apre molto questa parte al partorire, e suol molto dispiacere a' lor mariti, laonde accioche non siano abborrite da loro, così rimedieremo à tal difetto. Togli sangue di drago, boloarmeno, cortecce di melo granato, bianchi d'uova, mastice, e galle di tutte un' oncia per uno, pesta, e fa polvere, e meschia con acqua calda, e di quest'acqua poni in quel canale, che passa alla matrice, ovvero togli parti eguali di galle, sumaco, piantaggine, consolida maggiore, alume, e camelea, e questi cuoci in acqua piovana, e lava le parti vergognose. Overo pesta sottilmente galle onfacite, alle quali aggiungerai un poco di polvere de' garofali, e fa bollire in vino rosso gagliardo, del quale bagna un panno, e poni al luogo. Ma così restringerai quelle delle popolari, e meretrici. Galle, gomme, bianchi d'uova, sangue di dragone, acacia, piantaggine, hipocistide, balauisti, lentisco, scorze di gliande, cioè quei con, dove stanno affisse, & aprendosi mostrano la ghianda, mastice, terra lennia, e queste cose si cuocano in vino rosso, ovvero aceto, e se ne bagni il luogo, e si restringerà molto. Overo queste cose ridotte in polvere si buttano dentro per una cannuccia busata. Overo con questi fumi pur si restringe. Il sinfio è molto eccellente à questo effetto, perche le carni, che si cuocono con quello s'attaccano insieme, e perciò se ne servono per fare attaccare insieme le ferite fresche. La decoctione dell'alchimilla, il succo, ovvero l'acqua distillata, posto nel luogo, così si stringe, & attacca, che non conoscerai una meretrice da una vergine, ovvero si sedano sopra la decoctione di queste, e principalmente se vi aggiungeranno à queste altre cose astringenti: e se bagneremo i luoghi delle donne. L'acqua stillarà dell'aste attico buttata spesso in detti luoghi, farà, che non si conoscano le corrotte dall'incorrotte. Ma se ti piace

Far ch'una, c'habbi partorito paja vergine.

Farai alcune pizzette di questo modo. Alume bruciato, mastice, aggiugnendovi un poco di vitriolo, e oropimento, e si pestano in sottilissima polvere, che suggano il toccare, e dopo, che ne havrai fatto pilole in acqua piovana, stringi con i diti, e lascia seccare, e accomodale nel luogo dell'himeneo, dove sù la rottura, mutandone una di nuovo, per ogni sei hore, bagnando sempre con acqua piovana, ò di cisterna, e questo prima per un giorno naturale: perche farà di quà; e di là certe vessichette, che quando sono toccate fanno gran sangue, che non si ponno conoscere dalle vergini. Le commadri, e quelle che hanno cura del partorire, così fanno il medesimo effetto. fanno una decoctione delle cose,

Tc

già

già dette, e così la stringono, poi fanno, ch'una sanguisuga morda dall'una, e l'altra parte, e le tolgiono poi fatto il morso, perche ivi si farà una crosta, le quali essendo tocche, si rompono, e mandano sangue fuori. Altre dopo havere stretto il luogo, pigliano sangue di lepore, ò di piccione secco, e con un cannoncino soffiando lo buttano dentro, il quale inhumidito dalla matrice divien sangue vivo. Noi n'habbiamo trovato uno. Facciamo il litargirio in sottilissima polvere, lo coemo in aceto finche divenghi torbido, poi lo colamo, e ci buttiamo dentro le medesime polveri, l'aceto di nuovo si coce, e si cola, finche passi tutto, poi sfumano l'aceto, e qualche resta è un linimento eccellentissimo per stringere.

Alcune burle, che si fanno alle donne.

Cap. XXXI.

HAbbiamo insegnato fin qui esperimenti utili alli bisogni delle donne, hor dopo queste cose da sennò scriveremo alcuni scherzi, che usiamo contro la loro bellezza, se piacerà ad alcuno far questa burla.

Ch'una faccia imbellettata di una donna diventi gialla.

E così potremo conoscere le faccie imbellettate, faccisi così. Mastica con i denti un poco di zaffarano, & accosta la tua bocca alla loro faccia ragionando, che'l fiato farà impallidire il belletto, e la farà gialliccia, ma se non sarà imbellettata, non riceverà alcun nocumento. Overo nel luogo dove dimorano brucia solfo, perche se havranno cenerella, ò argento vivo sublimato in faccia, il fumo le farà subito divenir negre, e pateranno faccie di schiave. Le donne Napolitane, che passeggiano per la solfatara di Pozzuolo, subito divengono negre, e così anchora tutti i danari di argento, che si troveranno nelle borse. Potremo anchora in questo modo

Conoscere se il rossore del volto sia naturale, ò falso.

Mastica alcuni grani di cimino, ovvero un spicchio d'aglio, e ragionando appresso à loro, se è naturale non si muta, ma se di biacca, ò litargirio svanisce. Se vuoi

Ch'una donna diventi lentiginosa.

Si fa delli stellioni un cattivo medicamento, chiamiamo stellioni queste lucerte, che appajono l'estate nelle case, dette tarantole, falle morire nel vino, che tutti coloro, che ne bevanno, diveranno lentiginosi, e con questo unguento scuoprano, e si vendicano le amiche delle bellezze delle puttane. Il rimedio sarà un rosso d'uovo, miele, entro come ne insegna Plinio. Se ti piace

Che la faccia diventi verde.

Ce lo insegna Avicenna , Piglia la decottione del Cameleonte , spargilo nell'acqua del bagno, che farà divenir di color verde colui, che starà alquanto in quel bagno, e poi à poco à poco si restituirà nel color di prima. Possiamo anchora fare

Che cadano i capelli, e i peli.

Un certo liquore, che butta la salamandra, come latte dalla bocca, qualunque parte tocca del corpo, subito se ne cadono i peli, & il luogo toccato si muta in volatiche, come n'insegna Plinio.

Fine del Libro Nono.



DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna distillare, e delle distillate far ascender le virtù
al sommo.

P R O E M I O.



I A' siamo giunti all'arti, & havemo costituito, cominciare dalla distillatione, inventione di moderni, cosa maravigliosa, e da lodarsi più, che dalla lingua dell'huomo, non dico quella, che s'usa da gli huomini volgari, & ignoranti, perche eglino corrompono le cose, e le distruggono, ma quella, che è stata trattata da veri filosofi, che han saputo quello, che facevano. Impara questa scienza cose mirabili, come i corpi che sono così gravi divenghino spirituali, e sottili, e montino in alto fatti leggieri, e così spirituali, che di nuovo diventino gravi, e corporei, e calino giù. L'essentie, ovvero virtù delle cose, che stanno nascoste nella sua mole sotterrate, conculcate, e disperse ne' suoi ripostigli, come nelle sue camerette, ma pare, e sottili quasi senza niuno meschiamento di materia impura, così nelle piante, come ne' metalli, pietre, e gemme, e noi non contenti di quelle manifeste virtù, che possedono, le vogliamo più nobili, e più gagliarde, e far le più sublimi, e quasi inalzarle insin al cielo. Potremo con gli lambicchi investigar le virtù delle piante meglio, che col guislo, come l'investigarono gli antichi, che cosa dunque più maraviglioso può immaginarsi? La natura è quella, che produce le cose, e quella, che di tante virtù le dota, cosa dell'arte è poi nobilitar quelle, e moltiplicar le virtù sue. Accostisi dunque il letter desioso di cose mirabili, & investigatore de' secreti della
na-

natura, perche non senza grã reputatione, e gloria sua tratterà la distillatione. Primo insegnaremo à cavar l'acque, & olio, poi l'essentie, e le tinture, e gli elixiri, & i sali, & altre cose simili. Come dissolva un misto ne' suoi elementi, & ogniuno di quelli render più sottili, e più pure le sue virtù, le contrarietà delle virtù, separar l'una dall'altra, acciò di loro servir ce ne possiamo come vi piace, & altre, & altre cose, le quali imparate, giamai ti pentirai di haverle imparate.

Che cosa sia distillare, di quanti modi sia; e che sia la nostra intentione di far con quella. Cap. I.

SE la distillatione sia stata conosciuta dalla dotta antichità, ovvero non mi affaticherò di dimostrare, perche essi si servivano di altro esercizio di distillare, quando bisogno n'havevano, che noi viamo, come possiamo leggere appresso Dioscoride, dicendo. Si cava dalla pece un' olio, che si chiama olio di pece, toltone la parte acquosa, e v'innata sopra come il siero nel latte. Quando si cuoce si cava con la lana pura, la quale si spande sovra l'essalatione sua, e quella havendola bagnata, si preme poi dentro un vase, e si può far questo mentre la pece si cuoce. Gebro così la diffinisce. La distillatione è una elevatione di vapore quasi nel suo vase. Ma noi la vera diffinitione l'insegnaremo nel libro di ciò particolare. Deve la distillatione esser di tre modi per ascenso, per descenso, e per filtro. Ma io non posso dissimular la mia natura, comportar, che fra le specie della distillatione ci possa entrar il seltro. Diremo noi per ascenso, e per descenso, e per inclinatione, cioè un mezzo fra l'una, e l'altra, & è molto necessaria, perche essendo una cosa dura ad ascendere la prima volta, per imparar à salir sù à poco à poco, s'inchina, e così elevando à poco à poco, mentre si fa sottile, attà à salire. Il modo di distillare è questo. Prima s'habbi un vase di vetro, ovvero di rame, per lo più à guisa di piramide, ovvero di pero, & habbi il ventre turgido, e gonfio à guisa di zucca. Sovra il collo di questo s'accomoda un vase fatto à modo di cappello, e così si chiama, che nel suo ventre riceve il collo del vase già detto, alla parte di sotto di detto cappello ci v'è intorno intorno un canale, da cui fuori sporgerà un becco, questo becco entra in un' altro vase, e perche riceve l'acqua distillante nel suo ventre, si chiama recipiente. Si otturano tutte le commissure, e spiragli con luto fatto di paglia, creta, e con pezze di tela, accioche destillandosi materie flauose, e spirabili, risoluta in vento non se ne fugga: posto poi il fuoco sotto il vase, per forza del fuoco le materie si dileguano in un vapor rugiadoso, e sale sù il quale incontrando le volte fredde del cappello, si gela nella sua superficie, addensato dal freddo, primo mostra certe bollette, e poi v'è scorrendo per le volte, e per le mura del cappello, già poi s'unisce in gocce, e cominciando à gocciar fuori, vien in acqua, e scorre, e per quel canale vien nel becco, e da questo scorre nel recipiente. Ma il vase, & il recipiente si vogliono adattare secondo la materia delle cose da distillare, perche si faranno cose flauose, e spiriose bisogna, che sieno i recipienti ampi, e grandi, e le boccie larghe, e basse, per-

perche per la forza del fuoco si sciogliono in fiato, & entrando nel recipiente stretti consipari quivi finche possono, come non possono più spezzano il vase, e lo fanno volare in mille pezzi, e fanno strepito di una gran bombarda, & i pezzi volano di quà, e di là, non senza gran pericolo di coloro, che vi stanno presenti, e così l'fiato, che si trova in stretti recipienti, si vendicherà dell' ingiuria della sua carcere. Ma se le cose saranno calde, e sottili, bisognano collo lungo, e sottile, e così le cose mezzane, mezzani vasi ricercano. Queste cose l'arte che industrioso, e quelle cose, che la natura ci adombra potrà imparare. All'animale iracondo, e precipitoso nell'ira, come l'orso, & il leone, l'hà fatto il corpo grosso, & il collo breve, quasi che voglia da un gran vaso del ventre mandar fuori la rabbia, e l'ira. Le parti grasse giacciono volentieri, e saleno à poco à poco, come il cervo, lo struzzo, il camelo, e pardo, hanno il collo sottile, e però sono piacevoli, & animali di poco spirito, di poco corpo, e di colli lunghi, per camino stretto, e lungo, i spiriti sottili ageuolmente ponno passare, e rinfrescarsi. Questo non è da lasciarsi à sapere. Dalle piante potersene cavar tre sorti di humidità, ò di acque primo, dell'alimentaria, della quale vive, e come è secca non l'hà più, la qual acqua è poco differente da quella di pozzo, ò di fonte, l'altra acqua è di consistenza, della quale il semplice è composto, e formato, e questa è di virtù più soda, la terza è dell'humido radicale, grassa, & olcosa, & in questa stanno nascoste le virtù. Ne è da lasciarsi di dire, come i principij dell'arte, le quali hò conosciuto da mille esperienze, che i semplici da distillarsi, alcuni primo mandano i vapori sottili, e caldi, poi gli più humidi, e grossi. Al contrario alcuni terrestri, e flemmatici, poi gli ignei, e caldi, i quali stanno nel seno della materia per forza del fuoco, che gli contrasta, si cacciano via. La qual cosa par, che con niuna regola stabile, e perpetua si può statuire. Noi noteremo alcuni, & altri tu col tuo ingegno più sublime, non ti rincresca di osservare.

Del cavar l'acque, e principalmente odorose. Cap. II.

L'Estrattioni dell'acque, perche sono volgari, se ne spediremo con poche parole, se à te piacerà estrarre l'odorate, cerca nelle piante calde, e terrestri, le quali nelle parti più interne nella sua mole contengono gli odori, queste senza artificio alcuno, buttate, ne' loro vasi, e dato fuoco sotto, ritengono gli odori suoi. Come se

Dalle rose, fior di naranzi, mirri, lavendole con l'acqua odorata.

Volendo cavare, come habbiamo detto, e simili à questi così à cenere, come à bagno potrai cavare, come ti piace, ma dando à poco à poco il fuoco, che non si bruscino. Sono ancor nelle piante le frondi odorate, come del mirto, lavendola, citro, e simili, le quali mischiando con i suoi fiori, non per questo occupa, ò diminuiscono i loro odori, de' fiori, anzi gli comunicano alcuna gratia, e in quei paesi, ove non nascono questi fiori, dalle loro cime nate di fresco, perche odorano bene, ne hò visto cavar acque odorate, e principalmente se queste cose chiu-

se

se in vafe per alcuni giorni prima le lascerai al sole. Si cava un'acqua di odor giocondo, e veramente da non sprezzarsi delle frondi del basilico, e massime del cirrorato, ò garofolato detto, se à leggiero caldo di acqua di bagno sarà estratto, & à poco à poco s'allerti, e li cavi fuori, e dopò stillata si ponga al sole. Da i fiori dell'azadarat, ovvero pseudosicomoro, si cava un'acqua odorata, delicata, e spiritosa. Il modo di sapere se gli odori sono in tutta la massa del corpo, e nella superficie sola di fiori, ò delle fronde, sparsa in altre parti, è questo. Si freghino le frondi, ò i fiori con i diti, i quali odorando si conservano il medesimo odore, ovvero odorato più suavemente. Gli odori stanno nascosti in tutto il corpo, al contrario poi se gli sfegherai con i diti, perderanno subito non solo l'odor natio, ma odoreranno gravemente, ò puzzeranno, gli odori di questi si trovano solamente nella superficie delle frondi, ò fiori, i quali meschiati con l'altre parti al fregare, che non odorano così bene, non solo perdono l'odore, ma puzzano. In questi usaremò nel distillargli un'altro ordine, & artificio. Come per essempio.

Cavar acqua odorata da garofoli, rose moschette, viole, gelsomini, e gigli

E come debbia farli. Piglia le rose moschette selvaggie, & à bagno se ne cavi il primo vapore, e tolto quello, ponghinsi dell'altre, perche se le cocerai più lungo tempo, non solo ne caverai fuori quel sottile, e sparso nella superficie: ma quello, che giace nel corpo della pianta, e che puzza. In questa acqua poni a mollo altre rose per alcune hore, e poi togliete via, e ponivi dell'altre, e quanto farai questo più frequentemente, tanto più odoreranno con più vehementia, ma sia il vafe ben chiuso, accioche quel suave odore non spiri via, e si dilegui con l'aura. E così havra l'acqua odorata delle rose moschette domestiche, & il medesimo de' gelsomini, garofali, gigli, narcissi, giacinti, & altri simili farai. E se non ti piacerà porgli à molle nell'acqua propria, ponendoli nell'acqua rosa, tarai il medesimo. Con questo modo io hò fatto odorare à gli artefici di distillare, eccellenti non senza lor maraviglia de i sopradetti fiori l'acqua odoratissima. Ma perche accade spesso, che'l brutto odor di bruciato offende l'acque, quando colui è sovrastante al distillare non è molto diligente; che dà troppo fuoco, insegnaremo

Come possa tor la puzza del bruciato

Perche quelle frondi, ò fiori, che stanno nel fondo del vaso sentono più la forza del fuoco di quello, che stanno di sopra, laonde prima, che queste sentano la forza del caldo, quelle di sotto sono bruciate, per lo più l'acque stillate sogliono sentir della brutta puzza del bruciato. Noi porremo le medesime acque stillate à distillare à leggiero fuoco di bagno, accioche sala sù la pura acqua, à fondo restino le seccie con l'olio di così cattivo odore. Se desiderai sapere

Come dalla distillatione possiamo raccorre più acqua

Quando sia il cappello di piombo, ò di stagno, si circondi intorno intorno di lamina di ferro stagnato dritte, e chiuse intorno infino alla cima del cappello, e di sotto

sotto habbia un canaletto, come quello delle fonti, che si possa aprire, e serrare, quando si vuole, perche quando il vaso è infocato dal fuoco, i vapori scacciati dal caldo si fuggono alla cima del cappello, e si ritrovano il cappello anchora caldo, di nuovo cade nel vaso distillatorio, e con difficoltà il vapore si congela, in acqua nel caldo, così essendo freddo il cappello, per riempirsi sopra di acqua fredda, all' hora congelandolo quei vapori in acqua, con più larghi rivi cadono nel recipiente l'acque distillate, come l'acqua fredda comincia à riscaldarsi nel cappello, all' hora s'apre il canaletto, e si lascia uscir fuori, e si riempì di nuovo di acqua fredda, e così si facci, che sempre l'acqua stia fredda sopra il cappello, il che avverrà, se aprite il canaletto, e ne caverete l'acqua calda, e con questo modo ne caveremo maggior quantità, che se ne cavava primo nel modo ordinario.

Per far l'acqua vite. Cap. III.

Quell' acqua, che noi chiamamo acqua vite, si fa così. Si piglia vino gagliardo, e spiritoso, e nato in colli secchi, come nel monte di Somma, e chiamano greco, e quella che prima ne vien fuori, che si calchino l'uve chiamano lagrima, questo distillerai à bagno, ovvero à cenere con boccia di vetro di lungo collo ne stillerai solo la terza parte, e l'altro serba, perche si rivolta in gagliardia, e finissimo aceto, che non è altro, che cadavero del vino, poiche n'è stata cavata fuori la parte più sottile, ch'era l'anima sua. Quello che hai distillato di nuovo, e questo pur di nuovo sempre togliendone la terza parte. Dopo apparecchia un vaso di lungo collo, e più stretto, cioè almeno di tre cubiti, i vetrai lo chiamano matarazzo, & in questo vase si stilli di nuovo, al fin sovra la bocca del vase vi si ponga un pergameno ben tirato, e poi vi s'accomodi il cappello, & acceso il fuoco di sotto, il sottilissimo spirito del vino non passando la carta, passa il cappello, e scorre nel recipiente. Alla flemma è negato il salir tanto alto, e passar per quei luoghi, e però resterà al basso. L'esperienza se sarà ben purgata dalla flemma l'acqua vite, se bagnerai in quella una pezza di lino, e bruciandolo alla candela si brucerà tutto, ovvero se si butterà sovra una tavola piana, e dandovi fuoco con una candela non vi resti cosa bagnata sovra, ne fegno, ove sia stata. Ma tutta l'importanza è questa, che l'estremità della bocca, e le commessure sieno benissimo otturate, & incollate, accioche gli spiriti sottilissimi non volino via per qualsivoglia buchetto, e dienghino aria. Non è cosa, che sia migliore ad otturare, che la vesica di bue, ovvero di altri animali, perche legata in sottili fasciette, e bagnata si rivolghino le fibre de i vasi, dove si giogliono, e si leghino, fra tutte le cose ritiene i vapori, che non volino via. Questo s'osserva nella sua distillatione. Quando in vase buglie per i carboni accesi, che li stanno di sotto all' hora per l'altezza del collo del vase, sale sovra l'ardentissimo spirito del vino, di sotto è infocato, di sovra il collo è freddissimo, fin tanto à poco à poco, che giunge al cappello, all' hora per ritrovarsi in freddo, si conge-

congela in acqua, e per il becco passa nel recipiente. Hor quel collo, e ventre, del vase, ch'è stato tanto tempo infuocato, mentre è salito su lo spirito, in breve spazio di tempo calerà in giù regorgitando, e comincerà dal cappello a raffreddarsi, e poi à poco à poco calando per lo collo, s'andrà raffreddando infino al ventre, finche il nuovo spirito del vino separandosi dalla flemma, comincerà di nuovo à salir sopra. Noi lasceremo distillar tanto, finche lo spirito del vino passerà infino al recipiente invisibile, che quando dalla forza del fuoco, che lo caccia ascenderà anchora la flemma, e che nel cappello si vedranno alcune ampolle, o lagrime discendere, e calar nel recipiente in forma di acqua, all'hora togli via il cadavero del vino, e ponivi sopra del nuovo vino, mentre nel modo detto ne caveremo dell'altro spirito. Potremo

Far il medesimo con più breve tempo.

Ma se alcuno ricercarà far questo con più breve tempo, facci un vase di rame della grandezza di un barile in forma di zucca, ma il becco del cappello lungo quindici, o venti piedi, ovvero questo becco lo fanno di rame rivoltato in guisa di serpe in molte piegature, e questo passi per mezzo di un vase di legno pieno di acqua fredda, che i vapori passando per quello caldo recipiente, perche dove in tre hore avrà stillato la terza parte del vino, tornato di nuovo il distillato, e buttano via quello, ch'è restato di sotto, e di nuovo ne distillano la terza parte, e nel medesimo giorno così fanno la terza volta, all'ultimo in vase di collo lungo, ne tolgiono quattro, che l'uno passi dentro l'altro, e l'ultimo è chiuso in ciascuno il suo becco, e li suoi recipienti. Si pongono li cappelli, e questi s'accomodano ad un vase di collo più lungo, si legano, che non respirino quel che vien fuori dal più alto cappello e l'migliore, e più perfetto; quello che vien fuori dal più basso è il peggiore, e si serba in disparte, perche sono di diverse perfectioni, del più alto, e l più lontano dalle flemme, l'ultimo n'è tutto pieno, e così i mezzanil l'haveranno mezzanamente. Non lascerò di mostrare

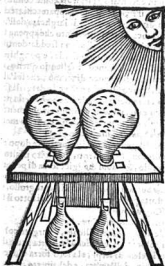
Come si cavi l'acqua vite dal mosto.

Senza spesa di carboni, o di legne, perche quello spirito si può dire meritamente cavato senza fuoco, nè à questo vi bisogna artefice industrioso, ma ogni donnicciuola, & ignorante villano lo saprà fare, perche si cava quello spirito dalla vchementia della natura, che da se stessa si separa, senza ajuto di alcuno. Quando il vino tolto dal torchio si pone nella botte, e ne' barili, e già comincia con grandissimo fervore à bollire, sopra nella bocca della botte, vi si accomoda un collo di legno bufo, alto un cubito, e di sopra vi si accomoda un cappello, e si otturano le commissure diligentissimamente, che non respirino con luto, al becco si sottoponga il recipiente, accioche riceva l'acqua, che da quella scorre così da i spiriti del bollente mosto, s'alzano su le sottilissime effaltazioni, le quali si volgono in acqua, e perche son nate per peculiar empito, e violenza della natura, ritiene in se alcune particolari proprietà delle quali hor non diciamo, per trattar di quelle al suo luogo.

Come si distilli al Sole. Cap. IV.

Possiamo non solo col fuoco, ma con i raggi del Sole, e col calor del fimo anchor distillare, ma distillando la puzza del fimo infetta l'odor dell'acque, mail Sole cava fuori eccellentissimamente l'acqua, è dicevole a molti rimedij, perche la violenza del fuoco muta la virtù dell'acque, e li concilia qualità calida, & aderente, laonde l'acque distillate, che devono servir per rimedij de gli occhi, le dovemo distillare al Sole, perche l'acque distillate al fuoco, brusciano gli occhi, e col toccargli vi porgono dolore, ma quelle cavate al Sole sono piacevoli, e dolcissime. Se ne ricoglie più acqua al Sole, che al fuoco, perche mutate in vapore subito cala giù, non così al fuoco, che bisogna, che ascendano per violenza del fuoco, & accostano à i lati del vase, e di nuovo calano giù sopra le fecce una gran parte. Hanno anchora alcune altre doti, le quali diremo a' suoi luoghi. Oltre à ciò si risparmia molto, perche senza legne, e carbone, e l'assistenza dell'artefice si distilla, percioche ripieni i vasi delle cose, & esposti al Sole sei sciolto da ogni fatica. Per insegnar dunque la cosa con poche parole. Faccisi un scanno di tre piedi di altezza, due di larghezza, e di tanta lunghezza, che risponda alla quantità delle cose, che s'hanno da distillare, cioè se vorrai distillare gran quantità di robbe, lo farai più lungo, se poca breve. Quella parte dello scanno, che hà da stare incontro al Sole, sia chiusa di tavole, accioche il Sole non riscaldi i recipienti, e che sforzi l'acqua di nuovo à salir su. Nel mezzo della lunghezza della tavola si cavino buchi capaci de' colli, che vi hanno da entrare. E come il Sole uscirà da Gemini (perche di questa commodità non ce ne possiamo servir se non d'estate) poi poni lo scanno incontro al Sole la mattina innanzi l'uscita del Sole si cogliano l'erbe, e si purghino della terra, e di ogni altra sporcchezza, che vi fusse attaccata, come quelle, che sono state calpestate da huomini, e da animali, o de' serpi, o di urine, e sterchi di altri animali, e di simili specie di sporcchezze. Poi acciò non imbrattino l'acque distillate, e le facciano meno chiare, parte sbattendole, e parte nettando con panni, e finalmente, e politamente potrà farsi, si secchino un poco all'ombra, e dopo se ne riempino grandissimi recipienti, e si butti poi dentro una ballotta di corde di cembalo di ot tone molte insieme, & involuppate, che come entrano strette dentro si vengano à dilatare, accioche quando si rivoltino non facciano cader l'erbe di fuori, poi s'infilza quel collo al buco apparecchiato, e sotto vi si accomodano gli altri recipienti, e con pezze di lino serrarai le giunture, che non respirino. Questi recipienti fate che nuotino in vasi di bocca larga aperti, pieni di acqua fredda, accioche con più prestezza si congelino i vapori in acqua. Come ogni cosa farà in ordine, volgili à i raggi ferventi del Sole meridiano, che subito si trasmuteranno in vapori, & à goccia à goccia distilleranno ne' vasi sottoposti. La sera dopo caduto il Sole, toglili via, e riempi di nuoveerbe. L'erba poligono chiamata volgarmete lingua passerina, rotta in pezzi, e distillata fa un'acqua assai giovevole

le all'inflammationi degli occhi, & à molti altri morbi. Dall'Hiperico se ne cava un'acqua, che manda via ogni palmo, se colui, che lo patisce bagnerà il luogo, & altre cose, che sarebbe molto lungo à riferirle. Il modo di distillare la seguente pittura ce lo dimostra.



Come si cavino gli olj, & espressione. Cap. V.

HAvemo ragionato dell'acque, hora ragioneremo degli olj, & appresso diremo dell'extrahere dell'essentie. Questi ricercano una diligentissima mano di artefice, perche l'eccellentissime virtù delle cose principalmente consistono negli olj, come nell'humido radicale, così nascoste, che non se ne possono cavar fuori, se non con grandissima arte, ingegno, e destrezza, che da quà dipende tutta l'arte della distillatione. Il primo modo si fa col torchio, e se bene è cosa aliena dal distillare, perche è arte molto necessaria alla distillatione, però non mi par cosa fuor di proposito parlar di questa alcuna cosa. Il comun modo di tutti, è quasi come questo. I semi de' quali si hà da cavar l'olio, bisogna che prima

ma siano purgati delle scorze, e pellicole, le quali se ne cavano, ò dibattendole con le mani, ovvero aperte con l'unghie, finche se ne cavino fuora quei follicoli, dove sono rinchiusi. Mondi che saranno, si pongono in un mortajo di marmo, e con pistello di legno si mòdino ben bene, dopò si bagnino da una leggiera rugiada di vino, e poste in vafe di rame stagnato sopra il fuoco, scalda col fuoco di sotto, rivolgèdo cò un cucchiario di legno, e come cominceràno à mader fuori un certo grassetto, leva il fuoco, & habbi apparecchiate due laminette di ferro, della grossezza di un dito, e di un piede di larghezza dall'altra parte pianissime, e lisce, che con poco fuoco si riscaldino, tanto che appena si possino sostenere con i diti; se ti piace, spargivi un poco di acqua fredda; dentro queste lamine si pongono i semi involti in peze di lino gagliarde, e ponghino sotto il torchio, e si preme, e si raccoglie l'olio. Di nuovo togliendo quello, che è già premuto, e si irruggiada di vino dandogli un poco di tempo, che se l'abbracci, e di nuovo si rivolti su'l fuoco, e di nuovo si preme nel modo detto di sopra finche ne sia uscito fuori quanto olio ci era dentro. Altri dopo haverla pelta, e riscaldata, la chiudono in un sacco di tela ferma, e con un rivolgimento gagliardo di due legui in parte contraria, ne cavano fuori l'olio da detta materia. Laondese

Cavar l'olio liquido dalla noce moscata

Cerchiamo, si pestano diligentemente in mortajo, e dopo riscaldate in vafe di rame, e rivolte benissimo con gl'istrumenti, ma subito uscito fuori si congela. Ma per farlo, che sia liquido, & habbi maggior forza di penetrare, lo distillerai in una storta più volte, il che avverrà alla quinta, ovvero sesta. O veramente fa l'arena di mare infocata, e buttavi sopra quell'olio così grosso, e meschia, e fa ballotte, e ponile in una storta per lo collo, e ponendovi sotto il fuoco alla prima volta ne uscirà liquido. Così anchora

Cavar l'olio del seme del citro.

Potremo, ma monde di quelle sue pellicole, e purgato col torchio nel medesimo modo verrà fuori di color d'oro, e ti uscirà la quarta parte del suo peso. Rimedio efficacissimo contro i veleni di serpi, e la loro forza d'uccidere. Oltre à ciò per cavar l'odore del muschio, dell'ambra, e del zibetto, il predetto olio è un gran mestruo, e giova molto à far confettioni di muschio, perche ò nò rancisce mai, ò tardissimamente. Si cava

L'altro del seme del papavero.

E ne riesce il terzo del suo peso, di color d'oro, che giova à i medicamenti di far dormire. Col medesimo modo

L'olio di semi della coloquintida

Si cava: ma da quei, che son pieni, e non vani, di color d'oro, e dalla sesta parte del suo peso, scaccia i vermi, ongendosi su'l ventre de' putti. E cavasi

L'olio del seme dell'Anonimo.

Purgato de' suoi follicoli, e ne vien mezza oncia per libra, per far biondi com'oro i capelli delle donne. Falso, e con artificio assai differente

L'olio d'uova

Togli cinquanta uova, ovvero sessanta, bugliale finche divenghino dure, toglile
le

le croste, e cavane i rossi dal mezzo, ponili in un vafe di rame stagnato dentro, e ponilo sù le braggie, e valli sempre rivolgendo con un legno, finche habbino effalato tutta l'humidità, & accelsovi sotto il fuoco con più violenza, va rivolgendo sempre, senza intermetter mai, che non si bruscino, e quando vedrai, che si udrà un certo olio, aumenterai finche l'habbino tutto rimesso, scolalo fuori in un vafe, e quel che resta ponile sotto un torchio, e premendo con violenza ne verrà fuori l'olio copiosamente, ma non così eccellente.

Come cavi l'olio con l'acque. Cap. VI.

HOr siamo giunti à trattare, come si cavi l'olio senza torchio, e comincieremo dagli aromati, semi, frondi, legni, o ciafcun altro; l'olio, perche non si cava se non per violenza di fuoco, e perche il grasso sale sù malagevolmente, & i semi aromatici sono delicati sottili, e se un poco più del debito sentono la forza del fuoco, subito s'infettano della puzza del bruciato, accioche dunque sentano con maggior vehementia la forza del fuoco, e sieno sicure dall'adustione non potremo occupar questo se non per mezzo dell'acque. I semi dunque costano da una essentia sottile, spiritale, e volatile, e per proprietà di natura saleno sù, e volano in alto, onde havendo per compagna l'acqua nella distillatione, agevolmente ascendono con i vapori, & ascelsi nel cappello, così l'olio, come l'acqua in vapore se ne scorrono insieme nel recipiente. Il modo è questo. Eleggansi i semi, che sieno perfettamente maturi, ne freschi, ne molto secchi, ma di buona età, pestensi, e pesti si pongono nell'acqua à molle, che sia di peso quattro volte più de' semi, ò veramente, che l'acqua avanzi sopra la mistura, almeno per quattro diti. Questi si pongono in vafe di rame accioche possano sostenere la forza del violentissimo fuoco, poi accendivi sotto fuoco gagliardo, accioche l'olio, e l'acqua, l'uno ajutando l'altro, vadano sù, e scorrano, poi separa l'acqua dall'olio, come si può. Venghiamo à gli essempi. Come.

Cavar l'olio dalla cannella

Possiamo, se noi distilleremo l'acqua di fonte tre, ò quattro volte prima, ne verrà fuori più olio, perche fatta più sottile, acquista più virtù di penetrare, e da quei ripostigli della massa ne vien à tirar à se l'olio, penetrando, e ne lo cava con più prestezza, dunque distillando centotrentacinque libre di acqua in boccia di vetro, come ne sien venute fuori quaranta libre, destillerai queste quaranta libre, fin che di queste quaranta ne venghino fuori quindici, e di nuovo distillando queste quindici, ne caveremo cinque sole. In queste cinque libre di acqua stillata tre volte vi ponemo una libra di cannella à molle, e poste poi in storta, overo in boccia, primo verrà fuori un'acqua lattiginosa, insieme con l'olio, dopò vien l'acqua. L'olio va sotto l'acqua, separato dall'acqua, come insegneremo, da una libra di cannella ne vien fuori una dramma ordinariamente, usandovi diligenza, Insegneremo anchora

Come si possa cavar più olio dalla cannella

Noi

Noi così fogliamo fare per meraviglia, e grandezza dell'arte del distillare, habbi un vase disensorio per bagno (di cui ne parleremo un poco più appresso) e pongasi la cannella in una storta, leggiermente rotta in pezzi, accomodato nel suo luogo, e posto in bagno dando il fuoco à poco à poco, ne caveremo un poco d'acqua di cannella, e così facendo per alcuni giorni ne havremo qualche poca quantità, e cavato quella, la riporremo sopra la cannella, che di nuovo si beva l'acqua sua, e stia così per un poco, e dandogli fuoco, ne verrà fuori l'acqua, & un poco di olio, e così farai la terza, e quarta volta, e ne caverai tanta quantità, che appena il crederai, & il medesimo potrai far con gli altri. Nel medesimo modo.

Cavar l'olio de' garofali

Potremo, dando per ogni libra de garofali diecilibre d'acqua distillerai come, habbiamo detto della cannella, perche ne verrà fuori l'acqua, e l'olio di una libra ne caverai la parte duodecima, l'olio servirà per rimedij, ma l'acque per i còviti. Così anchora potremo

Cavar l'olio liquido della noce muschiata

Pesta in pezzi se la porrai à distillare nell'acqua, e nel distillare userei la medesima diligenza, che ne gli altri, ne caverai la sesta parte del suo peso, ne caverai meno, ma assai più gagliardo

L'olio della mace, e del pepe

Caveremo anchora

L'olio del Paniso

E d'una libra d'anisi ne caveremo un'oncia di olio. Nel tempo del freddo si gela in forma di canfora, ò di neve, l'estate si fa liquido, ma almeno per dieci giorni prima si ponghino à mollo nell'acqua, anzi quanto più staranno à mollo, più ne caverai di olio, e nel medesimo modo si cava

L'olio del finocchio

E se ne cava la medesima quantità, quando i semi saranno maturi, e freschi, e danno più olio, perche giunge al doppio. Così anchora

L'olio del corianno

Ma se ne cava poca quantità, & è d'una difficilissima distillatione di una libra, appena se ne cava una drama, pur essendo freschi se ne darà più. Et accioche non siamo troppo lunghi del medesimo modo si cava dall'angelica, majorana, dauco, ruta, rosmarino, petroselinò, aneto, e simili semi. Del medesimo modo anchora si cava.

L'olio de' fiori di lavendola, rosmarino, & altri

I quali quando son secchi non danno olio. Si pongano i fiori nel recipiente, e ben chiuso, che non respiri, si pone al sol caldissimo per un mese, i quali sciolti in humore, e salendo alli lati del vase, e di nuovo scorrendo in loro stessi, si macerano, e se dopo aggiungerai dell'acqua, & userei la medesima diligenza, ne caverà l'olio, e l'acqua eccellente, & odorata. Possiamo con il medesimo artificio

Cavar l'olio de' legni del cipresso, & junipero

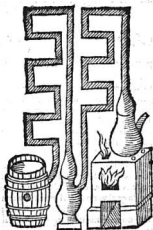
La segatura di detti legni si ponghino à macerare nell'acqua loro, ovvero in acqua
di

di fonte, e nel medesimo vase, uferai la medesima diligenza, e ne caverai l'acqua, con l'olio à goccia à goccia, di gagliardissimo odore, e di grandissima virtù. Questa havemo noi sperimentato, e ne rimettiamo all'altre esperienze.

Come si separi l'olio dall'acqua. Cap. VII.

QVando si cava l'olio, v'è l'olio, e l'acqua insieme nel recipiente, si denno separar l'uno dall'altra con ogni diligenza, che se non son ben separati, l'olio meschiato con quella stemma, non potrà così ben mostrar le sue virtù, laonde bisogna purgarlo, accioche possa ben dimostrare le eccellentissime virtù sue. E questo faremo con distillatione, & operatione, perche ponemo in una storta quella mescolanza di olio, & acqua, ovvero in una boccia larga, e con legghierissimo fuoco di bagno, ne cavaremo l'acqua fuori, e quello che resterà sotto, farà l'olio. Ma à separar à questo modo è troppo gran fatica, onde sono da investigarsi vasi fatti con industria à questa separatione, col cui ajuto le purgaremo da ogni feccie, & acqua, e resterà l'olio puro. Habbisi dunque un vase di vetro, che di sopra sia aperto, e poi restringendosi in se stesso à poco, à poco, fin tanto che si restringa in una strettissima canna, à modo di embuto, in questo porremo l'acqua già distillata, la qual venne fuori mischiata con l'olio, lascia star così per un poco, che l'olio andrà à galla, e tutta l'acqua si ricoglierà nel fondo, ma col dito picciolo della mano terremo otturato il buco di sotto, così aprendo il dito l'acqua vien fuori, e l'olio resterà sopra separato, quando verrà all'astretto della canna, e l'olio sarà vicino al dito, chiudi bene, & aprendo mezzo il buco, fanno uscire l'acqua à poco, à poco à goccia fin tanto, che tutta ne sia uscita fuori. All'hora potrai l'olio in un'altro vase. È stato anchora investigato ingegnossissimamente un'altro vase. Si fa un vase di ventre gonfio; e'l collo stretto, nel cui mezzo ci è un buco sottilissimo, pongasi in questo vase l'olio meschiato con l'acqua, l'acqua andrà al fondo, l'olio nel collo stretto, aggiungerai acqua nel collo, perche calando l'acqua giù, farà salir più alto l'olio, finche gionga à quel buco picciolo, e come l'olio sarà ivi giunto, inchinandolo il vase pian piano, verrà fuori l'olio per quel buco. Come non vien più fuori, giongi acqua à poco à poco, che l'olio salirà infin al cavalletto, & inchinandolo di nuovo, trasfondilo in altro vase, ma sempre che l'olio cala sotto acqua, pongasi l'olio, e l'acqua in una scudella piana, ovvero altro vase piano, e vi porremo una fascietta di ferro, ovvero un licinio di bombace, e ne caverai l'acqua di fuori à stille, e nel fondo del vase trovarai l'olio purissimo.

Come

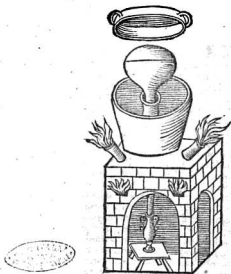


Come si facci un vase, che cavi l'olio senza tema di bruciarsi, e se ne cavi più quantità. Cap. VIII.

POtremo con varie sorti di vasi cavar diverse sorti di acque, e d'olij, de' quali ne hò trovato uno, che per qualsivoglia grandissima vehemenza di fuoco senza tema di bruciarsi possiamo cavar olio, & in maggior quantità di qualsivoglia altro modo, anzi di lui ce ne potremo servir in diversi usi. Facciti dunque di rame un vase in forma di ovo, che capisca quanto la metà di un barile volgare, nella cima habbia un buco di tanta larghezza, che basti à dar luogo al braccio, che v'entri, & esca fuori, per quando bisognerà lavarsi, ovvero quando habbiamo à distillare à vicenda hor un seme, hor un' altro, sia stagnato dentro, sopra questo vaso si facci il cappello pur di rame assai alto, & al basso habbi un buco, che possa capir il collo del vaso detto, e con la sua bocca, chiuda benissimo l'altra bocca, che non respiri, nella cima del cappello sia un canaf di rame di quindici, ò vinti piedi, rivolto in se stesso con torti, e varij rivolgimenti, accioche più comoda-
mente

mente si possa portar, & occupi manco luogo, e questo passi per il ventre di un' altro vaso, il quale se ben hà la pancia gonfia, ma non tanto quanto il primo, la cima stringasi in un sottilissimo canale, e che passi dentro un'altro canale della medesima lunghezza, e vada pur così sinuosamente serpeggiando, la cui estrema bocca entri in un' altro canale dritto, e questo passi per mezzo un barile, e di quà vada nel recipiente. Di questo modo dunque ce ne serviremo. Pongasi nel vaso i semi, ò le frondi di quelli tagliati in minimi pezzi, ponendovi di sopra acqua di fonte, finche sia alta sopra le frondi per quattro, ò cinque diti, e dopò sopra se gli accomodi il cappello, e s'usi diligenza, che le bocche entrino bene ne' loro buchi, e si ferrino bene le giunture, l'ultima parte del canale si ponghi nel vase, e le bocche ben s'otturino, e dopò posto l'altro cappello di sopra all' estremo del canale rivolto, si ponga dentro, il qual passando per lo barile, vò nel recipiente, le commissure se restano aperte per qualche loco, si chiudano bene, prima riempendole di stoppa, dopò con farina di frumento, e bianco d'ovo meschiati s'incollino, ponendovi di sopra fasciette di vessica, e legato sopra bene con cordelline, perche quando per la vehementia del fuoco verranno sù i vapori, si fanno per il camino tanto sottili, che sbalzano fuori per ogni picciola, e minima apertura, che per poterle serrar tutte, quasi sia vana ogni fatica. Il barile si riempia di acqua fredda, e se col tempo viene à riscaldarsi, aperto il cavalletto se ne cavi fuori, e si riempia di acqua fredda, accioche con l'infusione della nuova acqua, sempre quel canale stia freddo. Sempre dunque s'aggiunge fuoco sotto, accioche le cose che stan dentro al vase di rame bugliano, ma da principio leggiero, e cresca à poco à poco, e finalmente cresca tanto, che per forza del fuoco urgente, i vapori, che passano per i ritorti canali, come se volessero far forza di spezzare il vase, facciano strepito. Così nel vase di sotto l'acqua, che resta slemmatica per i canali ritorti vò in alto, e poi passando per quel canal freddo costringetti in acqua, riguttaranno nel recipiente. Ma se per la continua bollitione maccasse l'acqua il vase di rame, da un canto habbi un canaletto, con il suo cavalletto, per il quale retondendo dentro l'acqua calda si torni à riempire, e poi si ferri il canaletto, che non risati, poi si separi l'olio dall'acqua con il sepatatorio, e se potrà con un'altro vase purificarsi, e separarsi. Di quanti istrumenti m'è accaduto di vedere, niuno ne hò visto, che habbi cavato olio con più abbondanza, ne con minor fatica, ò industria così delle frondi, fiori, aromati, resine, legni, senza tema di bruciarsi con gagliardissimo fuoco potremo cavare, come da grani di giunepo, e da altri.





*Fare un discensorio per bagno , che scendendo giù cavi
l'olio. Cap. I X.*

I On non posso contenermi, che non narri in questo loco una sorte di vafe del quale mi soglio servire per alcuni miei particolari secreti, & è di mia invetione, e spero, che non farà poco caro à gl'ingegnosi, il qual toltà ogni paura di bruscarsi, d'ogni fortissima cosa si possa cavar olio, perche si trovano molti fiori fortissimi, oleaginosi, come di rofinarino, di giunipero, e di altri, di muschio, ambra, zibetto, succino, e simili cose, de' quali si cava olio odoratissimo, & assai lodato, per l'uso della medicina; ma di essenza così delicata, e di consistenza, che pur sentono la violenza del fuoco, che non si bruscino, come che senza la violenza del fuoco le cose pingui non vogliono salir su nel lambicco, ne se ne può cavar olio. Noi per uscir da questi fastidij troveremo una sorte di vafe, nel quale senza alcuna tema di bruscamento, e fatica, l'olio caderà giù. Formasi dunque il vase

se di rame in forma di un ovo di due piedi di altezza, della medesima larghezza, diviso alla cima, accioche di quello ce ne serviamo come per coverchio, e lo riceva nel suo seno, e le bocche sieno così bene agghustate insieme, che si possano ben chiudere, & aprire. Nel vase di sotto, d'intorno al mezzo, per spatio di un mezzo piede lontano dalla bocca, come un setto traverso, vi si accomodi una lamina di rame, che acconciamente si possa ponere, e levare, nella cui rotondità si facciano tre busi, che possano ricevere i fondi di tre storte, & il restante piano della lamina, sù tutto busato poi sarà sottilmente, accioche bugliando l'acqua, gli ardentissimi spiriti dell'acqua possano venir di sopra. Da i lati del vase, si facciano tre buchi, per li quali possano passar i colli delle tre storte, e siano saldati con i suoi canali, che dopò passati i colli, si possano costipar con la stoppa, e ligar sopra poi con le vessiche, che non ne possa uscir una minima quantità di acqua, o di fiato. Quando dunque vogliamo cominciare ad operare, si riempiano le storte di quello, che vogliamo distillare, poi s'infilzano i colli delle storte per quei buchi, e le calate ne' buchi sovra la lamina, che sieno un poco elevate, e se vi resta alcun spatio tra il collo della storta, e'l buco del canale, si riempia di stoppa, e s'incasci bene, e sopra s'accomodino le vessiche, riempiasi il vase d'acqua, e stia meno l'acqua tre diti sotto i fondi delle storte, poi chiudi il vase, e chiuse anchora benissimo le giunture, e ligate con le vessiche, accioche la forza de' vapori, elevati dal fuoco non mandino per aria il detto coperchio, e dando l'acqua bugliante nella faccia de' gli operarij, e di coloro, che vi stanno presenti, li dispolpino insin all'ossa. Poi accetovi sotto il fuoco, si riscaldi l'acqua à poco à poco, fin tanto che sia ardentissimo, così bugliera l'acqua, e s'udirà di fuori lo strepito che faranno i spiriti dal bugliere, che vi dan terrore, uscirà prima l'acqua, poi l'olio con l'acqua. Nè posso contenermi che non ve insegni anchora di far un'altro vase inventato da me alla medesima operatione. Facciafi un mezz'uovo di rame, come prima havemo detto, nel mezzo sia busato, à cui vi si aggiunga un canale, il qual giunga insino alla fin del vase, la bocca di sopra sia aperta comè una bocca di trombetta, o di tamburro, accioche per quello si possa trasmettere il collo del vase, le parti ricevano la bocca grande, à questo vase vi si accomodi il coverchio, accioche acconciamente si possa ponere, & incollarli, come prima dicemmo. Poi bisogna farsi il fornello accomodato all'uso di questo instrumento, perche s'accende il fuoco d'intorno al vase, non nel fondo. Ecco l'uso. Ripieno che sia il vase di vetro, di fiori, o di altra materia, e postovile corde di cembalo, che non venghino giù le cose, che vi stanno nel ventre, si infilzi il collo per quella trombetta di rame, poi il vase s'accomodi nel fornello, e si riempia di acqua sotto l'embuto, poi si ponga sopra il coperchio, sotto il forno si pone poi il recipiente, accioche riceva l'olio, che cade da sopra à goccia à goccia, poi se gli accende il fuoco d'intorno, che i lati del vase si riscaldino, e mentre sono spinti dalla violenza del fuoco, gli ardentissimi vapori dell'acqua saliscono sù, e per le volte del coverchio riverberano sopra il dosso della boccia, per la cui violenza l'acque, e l'olio converti in vapori, se ne cadono nel recipiente di sotto.



Noi vi giungeremo alcuni effempj di quelle cose, che habbiamo sperimentate, come volendo cavare

L'olio de' fiori del rosmarino.

Riempianfi le storte de' fiori, e delle frondi del rosmarino, e poi s'accomodino nel vase, & accesovi sotto il fuoco, primo vien fuori l'acqua, poi l'olio di color d'oro di grandissimo, e vehementissimo odore, di cui poche gocce vagliono à grandissime malattie, & à mandar via crudeli dolori, come habbiamo esperimentato. Ne caverai più tosto l'olio, se prima le porrai à macerare nell'acqua di fontana per una settimana. Nel medesimo modo si cava

L'olio delle scorze di cetri.

Quando li cetri sono perfettamente maturi, si grattuggia la scorza con un rozzo cribro di ferro, quella limatura poi si pone in vase, e si pone sotto il fimo à macerarsi per dieci giorni ben chiusa, poi s'accomodano nel vase di rame, & accesovi sotto il fuoco, stillarà fuori l'olio con l'acqua d'un'odore giocondissimo, e soavissimo. Il medesimo avviene delle scorze del melo arancio, e de' limoni. In quei luoghi, ove non ci pervengono i fiori, e frutti, e melaranci, si pigliano le cime tenere di quelli, e spezzati in pezzetti si pongono nel vase à distillare. Così anchora

L'olio delle rose, e de' fiori de' melaranci.

Si

Si cava eccellentissimo, & odoratissimo . Siccome habbiamo detto si mette in vafe, e si distilla, ma perche appena l'olio si conosce dall'acqua, si mette l'acqua in vafe di lungo, e stretto collo, e ben'otturato, si pone al Sole, e sopra vi ascenderà à poco à poco un'olio eccellentissimo, inchina il vafe, ericevilo, e con una penna ricogli quello, che va nuotando . Si cava anchora

Del belzuino un'olio odorato .

Si pone il belzuino in vafe di vetro, e quello si pone nel rame, e senza timor che puzzi di bruciato, accresciuto il fuoco, ne uscirà fuori un'olio odoratissimo, del quale ne serviremo per i profumi eccellentissimi, così anchora dello storace liquido, del calamite, del laudano, e dell'altre gomme . Se vuoi cavar

Olio di muschio, ambra, e zibetto .

Con niun vafe più commodamente nè di artificio, nè di fatica caverai l'olio pretiosissimo dal muschio, ambra, e zibetto, che di quelle, che habbiamo detto di sopra, perche questi sono d'una essenza così delicata, che non possono sostenere nulla picciolissima vehementia di fuoco, che non si bruci tutta la quantità, e puzzi d'un'horribile, e pestifero odore, ma con questo modo lo caverai agevolissimamente di fuori, nè solo questi, ma tutti quelli aromatici di sopra narrati, con questo artificio ne caverai olei pretiosi.

Come si cavi l'olio delle Resine . Cap. X.

SE bene il cavar l'olio delle Resine è opra particolare, la quale se bene è simile à quelle, che habbiamo trattate di sopra, cioè mischiando con l'acque, e facendole così macerare per molti giorni, e poi poste all'ultimo nel vafe del rame, con la forza d'un gagliardissimo fuoco si cava fuori l'olio con l'acqua, ma ne vien fuori poca quantità, e principalmente di odor gratissimo, senza puzza di bruciato, come dall' oppoponaco, galbano, storace, e negli altri si fa comunamente . Ma altrimenti si distillano per cenere; ma con questo modo si ricerca l'assistenza dell'artefice, e con una singolare, e grandissima diligenza, e con artificio di molta destrezza, che meritevolmente possa dirsi più tosto artificiosa, che faticosa . Noi porremo l'esempio come possiamo

Cavar l'olio del belzuino .

Ponghisi à molle il belzuino in acque di rose, ovvero senz'acqua pongasi in una storta di vetro di poca inclinatione, gli Alchimisti lo chiamano leuto, poi si ponga quel vafe nell'arena, sicche l'arena sia nel fondo, e tra i lati del vafe, e la storta sia nel mezzo, il collo passi nel recipiente, e sia il ventre assai gonfio, accendasi sotto il fuoco à poco à poco, e senza fretta, e violenza di fuoco, ma con destrezza, & opra accomodata distillerai l'acqua, e poi augumentando il fuoco vien l'olio fuori, nè tanto gagliardo, che minacci bruciamento delle fecce, e puzze, ma debbasi osservare la via di mezzo. I vapori dell'olio riempiranno tutto il recipiente, e poi rivoltandosi in certa grossezza, diverranno in certi fiocchi di bombace vicino à i lati del vafe, & accollati nel mezzo, che non si possa guardare.

dare cosa più degna, poi riuscirà in certe bolle, e poi in olio, e caderà nel fondo del vase, conservando sempre il medesimo tenor del fuoco, finche siano disseccati infino alle fecce, poi cava via il fuoco da sotto, perche stà in pericolo di bruciarsi. Si cava nel medesimo modo

L'olio di Storace.

S'è liquido con soave fuoco subito scorre, & è di un'odore vehementissimo, che non è cosa, che penetri più acutamente, à quel detto calamite ci vuol fuoco più gagliardetto, come quello di chi ti sei servito nel belzuino, stando in cervello, perche un poco solo di fuoco soverchio si brucia. Di simil modo suda

L'olio di Laudano.

Rompasi lo Laudano, e stia per quindici giorni à molle nell'acqua vite, ò nel vin greco, almeno per dieci giorni, perche quanto più lungo tempo lo macererai, tanto più presto ne caverai l'olio. Fa fuoco lento, che verrà prima l'acqua, e poi à goccia fuori ne verrà l'olio. Così anchora ne verrà fuori

L'olio di Terebentina.

Questo si fa agevolmente, perche si cava con lento fuoco, ma bisogna usar gran diligenza, che il fumo non passi fuor le giunture, perche tira à se il fuoco, come la calamita il ferro, e quello entrando nel vase, con grandissima malagevolezza, e l'inguerassi, come avviene medesimamente cavandosi

L'olio d'oliva, e di lino.

Se si distillarà l'olio comune, passerà con grandissima difficoltà, ma augmentato il fuoco, verrà fuori in sei hore con grandissima diligenza, che non s'infochino le ceneri, & il vase, perche si attacca la fiamma dentro, e rompendo il vase, alza la fiamma tanto in alto, che arriva a' travi; e però havendosi à cavar l'olio di questi, cavisi nelle stanze à volta, e di quà coloro, che fanno le compositioni per i fuochi artificiali, meschiano in quelle misture olij distillati, perche non è cosa che più volentieri tiri à se la fiamma, e la butti di lontano, e si estingue malagevolmente.

Come con diversi artificij si cavino gli olei delle rose.

Cap. XI.

E Perche sono diverse le nature delle cose da distillarsi, e però varij, e diversi bisogna, che siano gli artificij di cavargli, perche alcuni semplici sono, che quando sentono la violenza del fuoco saliscono su, e non si sciogliono in liquore, altre non ponno soffrire il fuoco, che subito non si bruscino, onde dalle varie differenze delle cose sono stati ritrovati varij modi di cavar olei. Noi addurremo alcuni esempi di questi, accioche coloro, che si diletano di quest'arte, da questi imparino à cavar da tutte le cose gli olij, come vogliono, con questo modo s'apparecchia

L'olio del miele.

* Con gran difficoltà si cava l'olio del miele, perche sentendo ogni picciolo caldo si gon-

si gonfia, fa ampolle, che ascende à poco à poco infino al collo della boccia , e passa nel cappello, e se ne passa tutto senza distillare nel recipiente, prima che passi in acqua , ovvero in olio. A questo sono trovati molti artificij. Piglia un vase di vetro , ò vetriato, di collo breve, e lungo, come un'orinale, e ponivi dentro il miele, di sopra vi stenderai la stoppa di altezza di due diti, che vi stia bene accommodata di sopra, e calcata, che riscaldandosi il miele, e gonfiandosi in ampolle, la stoppa lo deprime sotto, e lo fa star giù, così distillará prima l'acqua chiara, come vedrai che comincia à colorirsi, leva il recipiente, & accommodavi un' altro, e serba l'uno, e l'altro liquore separatamente . Overo poni il miele in qualunque vase tu vuoi, e riempilo sopra il fondo dell' altezza di quattro diti, poni il cappello secondo l'usanza, poi farai una fossa nel solaro della camera, profonda quattro diti, e ponivi dentro il fondo del vase, che sepelisca quel miele, e poi luterai quel vase di sopra il miele di fuori, e come è secco accendasi il fuoco intorno intorno, e sempre accollando il fuoco al vase, buglierà il miele, e perche il caldo, che stà sopra il miele, proibisce che non si gonfi, talche agevolmente, ascenderà il vapor solo, e si convertirà in acqua, olio primo giallo, poi rosso, e poi negro, finche il miele si brucierà in carbone. Potremo far di modo, che ogni vecchiarella lo saprà fare. Pongasi il miele in vase di creta nuovo, e postovi sopra un coverchio, sotto una fossa allo scoperto sepeliscilo, che almeno stia sotto la superficie del piano un cubito, lascialo così putrefare per dieci giorni, poi cavalo, e cava via fuori quell'acqua chiara, che troverai sopra il miele, in un' altro vase, e covertolo di nuovo sepeliscilo come di sopra, e dopo un'altra settimana vedi il vase, e l'acqua che sovranuota cavala fuori, e così farai la terza, e quarta volta, finche tutto il miele sarà rivoltato in acqua, il che conoscerai quando havrai scoperto il coverchio, poi quell'acqua riserbata distillala al modo usato, e si farà con molta agevolezza l'acqua, e l'olio. Con un'artificio assai diverso da questo si havrà

L'olio di Canfora.

Spezzisi in pezzetti, e si pesti la canfora, e la butterai nell'acqua forte fatta di salnitro, e vitriolo, e buttravi la canfora sopra, poni il vase in bagno, ovvero in una stufa per sei hore, e nella sommità dell'acqua ci vedrai assummar l'olio limpido, e chiaro, inchina il vase, e lo purgherai per storta, & havrai un'olio eccellentissimo, & odoratissimo. Con varia diligenza, e destrezza caverai

L'olio della carta, e delle tele.

Et assai ingegnosamente. Rivoltisi la carta in modo di piramide rotonda, ò di cartoccio, come sogliono involgerla i speriali, quando li vogliono riporre alcuna cosa dentro, che habbi à trasportarsi da lontano, e la bocca s'eguagli con le forbici, appendi il piccino di sotto dove stà la rivoltura, e con una candela accendi gli orli della bocca, e s'accendi in un medesimo tempo, come è accesa si rivolti, che stia la fiamma sotto rivoltata in un piatto di creta invetriato, alto dal fondo quanto mezzo dito, ch'appena il fumo ne possa uscir per sotto, e quanto il fumo vien consumando della carta, tanto si deve abbassar la mano, accioche sempre stia distante dal fondo per la medesima misura, come è finito di bruciare il car-

cartoccio, vedrai scorrere sopra il piatto nel fondo l'olio di color giallo negro, che puzza di bruciato, raccoglilo, perche vale à tor le lentiggini dal volto delle donne, e che non rinascono mai più, ongendole. Quasi nel medesimo modo si cava

L'olio del frumento

Sovra il fondo del mortajo di marmo riverso si pongono i grani del frumento, e sovra vi poni una lamina di ferro ben riscaldata. E quasi infocata, e calca un poco, perche vedrai scorrere dall'estremità della lamina l'olio di color giallo, ma puzzerà di bruciato; al medesimo uso. Ma à rificcillar lo spirito dell'huomo, che vien meno si cava d'altro modo.

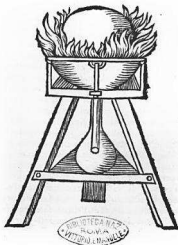
Come si cavino gli olij per discenso. Cap. XII.

E Modo usuale, e comune à tutti à cavar l'olio per discenso, ma schivato da tutti per puzza del bruciato, che porta seco, & è puzza fastidiosissima, ne possiamo servirci di lui, se non da fuori, ponendolo ne' medicamenti, perche nò si basta à poter tor da dentro per la gran puzza. Il modo è tale. Si fa una pignata di creta tenace, che duri al fuoco, vetriata di dentro, accioche possa ritenere dentro quei liquori, che vi son posti, senza trasmettergli, e sia il suo fondo tutto busato, qui s'habbi un'altra pignata di creta, che s'accomodi sotto il fondo della prima, di tanta larghezza, che la bocca di quella di sotto capisca il fondo di quella di sopra, poi si lutino le giunture, la pignata di sopra si riempia di pezzetti di legni, e poi si pone il coperchio, e si lutino benissimo le giunture, dopo farai una fossa in terra, e si sotterra quella di sotto, e quella di sopra, e prima, che si riempia il fosso di terra, si porrà dell'arena, e si calchi con i piedi, e se vi sparge ancora arena di sopra. Prima s'accendano pochi carboni sovra la pignata, e poi à poco à poco il fuoco vada crescendo, fin che la pignata sia rossa per ventiquattro hore, dopo questo levato il fuoco, e mancato il caldo, che sia raffreddata, si scava la pignata, e si trova nella pignata di sotto l'olio, che n'è caduto. Il quale accioche sia purgato delle feccie, lo distillerai di nuovo con una storta. Noi per aggiungere alle cose antiche cosa di nuovo, faremo così. Faccisi uno scanno di tre piedi, e sieno i piedi alti due piedi, nel sommo si busi una tavola, che habbi à ricevere il collo del vase, che stilla: sopra quel legno s'accomodi una conca di rame, accioche nò si bruci lo scanno, e si legli con fili di ferro, nel mezzo la lunghezza de' piedi s'accomodi una tavoletta, sovra la quale si accomodi il recipiente, che possa comodamente ricevere il collo del vase riverso dentro il suo ventre. Riempito che havrai il vase delle cose da distillare, s'accende il fuoco intorno. Onde se alcuno vorrà cavare

L'olio del legno santo

S'empie un vase di vetro di segatura di legno santo, & il ventre si luta con luto fatto di paglia, e se li danno due, ò tre coperte di creta, e quando sarà secco al Sole, si pongono dentro al collo della boccia corde di cimbalo, poi si rivolge il vase;

se, e passato il collo per quel buco, s'accomodi il recipiente, e si lutino le giunture, Sopra quella conca di rame d'intorno al vetro s'accende il fuoco, da prima un poco lontano dalla boccia, e dopo se gli accosta, accioche accostandosegli più vicino, si scaldi con più vehemenza, ma non s'intuochi, stia così mentre stimerai che ogni cosa sia bruciata di dentro, dopo tosto il fuoco lascia raffreddare, che troverai nel recipiente di sotto, olio nero, bruciato, puzzolente, e di questo modo si cava l'olio dal cipresso, ginepro, & aloe. Ma nell'aloë con maggior diligenza, & accortezza è da usarsi, e con fuoco leggiero, per entrar nella compositione de' profumi.



Come si cavino le Quint' essenze . Cap. XIII.

HAvemo già insegnati varij modi di cavar olij, hor siamo giunti alla Quint' essenza, la qual bisogna che prima dimostriamo, che cosa sia. La Quint' essenza la dissiniscono così i seguaci di Paracelso esser una forma, ovvero Spirito, over virtù, ovvero anima separata da ogni impurità, e conditione elementare, del suo corpo. Havemo detto anima, perche non si può cavare dall'osse degli animali

Y y

mali

mali, dalla carne, midolla, sangue, & altri membri, perche quelle cose, che non hanno spirito, non hanno anchora quint' essenza, havemo detto separata da ogni impurità de gli elementi, perche tolti, che habbiamo dalle cose la quint' essenza, ne rimane solo la quantità, ò mole elementale delle cose, priva di ogni virtù, perche la forza, la virtù, e la medicina non si have dagli elementi, ma dalla proprietà della cosa, ma essa è elemento, ma ritiene le forze da gli elementi in una certa eminenza, assai lontana da gli elementi, e dalle loro qualità, e si cava dal corpo sozzo, e si fa come spirituale: la quale mentre stà unita col suo corpo lo spirito stà sepolto, ma quado è separato da quello, dimostra più gagliardamente le sue forze, e le mostra fuori, è poca di corpo, è grande nell' operatione. Le forze cò le quali una quint' essenza supera l'altra, non viene dalle qualità, ma si devono estimare da gradi dell' operatione, perche quelle guariscono i morbi dalle radici, e con maravigliosa prestezza, all' hora è in sommo grado. La quint' essenza del giunepio, guarisce la lepra, purgando solo il sangue, e però s'asigna à lui il primo grado di operare. L'ambra toglie via il veleno del morbo purgando il cuore, il polmone, e tutte le membra; e però è il secondo. L'antimonio oltre le cose già dette, anchora purga il corpo, e però se l'asigna il terzo grado. Ma l'oro per se solo fa tutte queste operationi, e rinnova il corpo, e però se gli assegna il quarto grado, e se le dà virtù più valorosa. Ma come si habbino à cavar queste quint' essenze, qui stà la fatica, qui la diligenza, potendo esser l'olio, il liquore, il sale, e di varie sorti, e però si denno cavar fuori per varie, e diverse vie, alcune per sublimatione, altre per calcinationi, per aceto, per vino, per acque corrosive, e cose simili, e così s'apparecchiano varij mestruj secondo la qualità, e natura di ciascheduno. All' elezione de' mestruj insegneremo alcune regole, che i mestruj si denno fare di quelle cose, che più semplici si possono, perche la quint' essenza deve esser semplice, non adombrata, ò lorda, ma semplice, & immacolata, e se pur vi si deve aggiungere cosa alcuna, dopò la sua separatione subito si deve separare. Si deve cavar l'essenza per cose corrosive, dopò cavato si denno cavar fuori sali dall' acque, & havendo à porvi i sali, vi si pongono almeno quelli, che più agevolmente se ne cavano; oltre à ciò quado l'essenza sarà acquosa non si deve tor un mestruo acquoso, ne alle cose oleose un mestruo oleoso, perche malagevolmente le cose simili si separano dalle cose simili, ma alle cose oleose, ci serviremo delle acquose, e di cose oleose alle acquose. Noi daremo gli esempi, nelle herbe, carni, cose oleose, & in varie cose, accioche da te impari à ritrovarne dell'altre. Perche sono infinite l'essenze delle cose, & infiniti i modi con i quali s'extraeno. Ma insegniamo.

Cavar la quinta essenza dall' ambra, zibetto, e da gli aromati

Piglia olio di ben, ovvero di mandorle, mosco, ambra, cannella, ò zedoaria benissimo pesti, meschiale, e ponile in vetro, e ponile al Sole, ovvero in bagno maria per dieci giorni, e passito questo tempo, spremile dalle sue fecce, e così la quint' essenza delle cose già dette passerà nell'olio, hor per separarle dall'olio, farai così. Piglia acqua vite, se le cose non saranno odorate, ma essendo odorate,

acqua

acqua di fonte distillata tre, ò quattro volte, e meschia con l'olio predetto, e sbatti bene, e poni à digerire per sei giorni, poi distilla per ceneri, che verrà fuori l'acqua vite con la sua essenza, e resterà nel fondo del vase l'olio, senza odore, e poi caverai l'acqua vite dall'essenza distillando per bagno leggermente, che l'acqua vite vada in fumo, e la quint'essenza resta in forma di olio nel fondo separata. Si dell'acqua vite sola. Taglisi in pezzi la radice della zedaira, e si pesti, e poste in vase di vetro, vi si ponga dentro l'acqua vite, che avanzi sopra poi tre diti, poi porrà il vase in digestionem per dieci giorni, e tolto il vase portai sopra le ceneri, ò nell'arena à distillare fin che non distilla altro che acqua, senza paura di bruciamento, quello che sarà cavato con distillatione, si riponga di nuovo in bagno, e con fuoco leggiero fallo sfumare, e resterà la quint'essenza della zedaira nel fondo, qual sarà in forma di liquore. Possiamo anchora

Cavar la quint'essenza dalle carni

Come da' caponi. Noi spessissime volte habbiamo cavata la quint'essenza da tre caponi, in poca quantità, ma di forza, e nodrimento grandissimo, con la quale habbiamo restituita la vita, e la forza a' malati, i quali per tre giorni non havevano potuto gustar cosa alcuna, per haver perduto lo stomaco, e dà un eccellentissimo nodrimento. Pigliansi i polli, ò le galline, ò caponi eccellentissimamente spennati, e buttatene via le intestine, quelli ridurrai in pezzetti, e metterai in vase di vetro, e ben coperto lo farai buglire per un giorno sopra le ceneri calde, ovvero fin che l'ossa, la carne, e tutta la sostanza si dissolva in acqua, & aperto il vase, cola l'acqua in un'altro vase, e per una tela di lino spremi tutte le feccie, perche l'ossa della carne che restano, così restano prive d'ogni sostanza, di carne, di odore, e di qualità, che buttate a' cani, meno si degnano di odorarle, il che sarà segno dell'eccellentissima separatione, quel liquore poni in vase di vetro, e con leggiero calore di bagno faremo sfatar l'acqua in vapore, e nel fondo resterà la quint'essenza, dura, ò molle come vi piacerà, ò come unguento, di virtù maravigliosa, ne mai lodata à bastanza. Potremo così

Cavar la quint'essenza de' sali.

Pigliansi i sali, i quali secondo il costume si calcinano, e se saranno volatili, si bruscino, questi pesta minutamente, e quella polvere distendasi sopra una pietra marmore, e pongasi in luogo humido con un vase sotto, accioche tutto quello, che in acque si dissolve, cada in quello, questo vase si pone in putrefactione per un mese, e toltolo di là, si pone nel bagno, e con leggiero fuoco si cava fuori l'acqua dolce, e si butti via, e quello che resta di sotto, ponilo in putrefactione per un mese, e prima distilla l'acqua dolce, e questo fin tanto che nell'acqua non si senta più dolcezza, quella humidità conservisi nel fuoco infino che sia consumata, e quello poi che resterà nel fondo, sarà la quint'essenza del sale, e di una libra appena ne avvanzeranno due oncie. Quasi nel medesimo modo

Cavar la quint'essenza dell'erbe.

Pesta l'erbe, e ponile in un vaso di vetro atto, e sotto il fimo fallo putrefare per un mese, e postovi il cappello sopra stilla per bagno, e di nuovo per una settimana ponila sotto il fimo, e distilla per bagno, e così putrefarai fin tanto che distil-

lerai acqua, l'acqua distillata di nuovo la porrai sopra l'erbe, e la circolerai per sei giorni, e si farà più gagliarda di colore, e questa caverai per bagno, la quint' essenza che resterà nel fondo si preme per torchio, e si digerisca sotto il fimo per cinque giorni, e così havrai la perfetta quint' essenza in odore, colore, e forse della pianta. Si vogliamo

Cavar la quint' essenza dell'acque vite

Che da molti, che si sono vantati saperla, e forse mille, non è un che con verità se ne possa vantare haverla fatta. Noi non lasceremo di scrivere come si facci, la quale ci siamo confrontati con un'autore famoso, e chiaro per molti esperimenti, solo Lullio hà saputo insegnarla. Habbisi vino vecchio, nobile, e generoso, come habbiamo detto più volte, e questo si divida in molti recipienti, e questi ben'otturati, & incollati che non possano respirare in modo alcuno, si lascino sotto il fimo per due mesi, perche da quà dipende tutta l'importanza, perche, lasciando di far questa diligenza, si perderà la fatica, e la spesa, passato il tempo detto, destillasi come prima havemo insegnato, lo spirito si ponga da parte, e le feccie, e le reliquie del vino si riponghino, lo spirito si purghi come habbiamo detto, quanto sia possibile, facciasene due parti, poi distillansi le feccie, sinche resti sotto in forma di miele, ò di pece, se gli pone sopra la flemma, si lavi, e si riponga, perche diverrà in lapilli, come cristallo, i quali si pongono nell'acqua distillata, le feccie dopò disseccate si bruscino nella fornace de' mattoni, ò de' vetrari esposte al gagliardissimo fuoco, accioche si bruscino, e divenghino in bianchissime ceneri, vi si butta sopra acqua, e si ripongono nella fornace, dove si ripongono i vasi dopò, che son fatti, accioche da un luogo più tepido non si rompano all'aria fredda: & ivi si convertano in sale. L'esperienza di haver ben'operato sarà, se buttandone un poco sopra una lamina di ferro di fuoco, si liquefacci, e voli in fumo, se non oprarai più rettamente, questo si meschia con l'acqua, e si pone in vase di vetro di collo lungo, detto matarazzo, ponendo alla cima un turraccio di sovero, e poi sovra il pergameno, & accomodandovi sopra il cappello, il quale come havrà sentito la forza del fuoco, penetrando tutte le cose si vedrà attaccato nelle volte del cappello, come sulle palugie, ne ascenderà in modo alcuno l'acqua, se prima egli non sarà tutto salito, passata l'acqua, si meschia con l'acqua, e si pone ne i vasi da circolare, che stillato, e rivolto in se stesso più volte si ridurrà, così butterà via tutta la grassiezza della sua sostanza, e lascerà, & acquistarà una forza più sottile.



Come si cavino i magisterij delle cose.

Cap. XIV.

DIcemmo le quint'essenze seguir la natura delle proprietà de' misti, ma il magisterio segue le qualità degli elementi, che non cavano ne gli spiriti, ne la tintura, ma una cosa mezzana fra l'una, e l'altra, il magisterio dunque è quello, che oltre il separare gli elementi si può cavar dalle cose. La quint'essenza spessissime volte seguono i colori, le tinte sempre, ma i magisterij non seguono i colori, & il modo di cavar i magisterij è assai vario, dalla varietà delle nature delle cose. Porremo un' esempio di

Cavar il magisterio delle gemme, coralli, e perle.

Pesta le gemme, e ponile à vchentissimo fuoco di verberatione accioche diventi no calce, aggiogevi salnitro, ma con egual peso, risolvi la calce in acqua vite, e quello che è passato in acqua trasvasa, la polvere che resta, di nuovo ponila al fuoco, e così fatta moglia in calce pongasi in acqua, finche tutta diventi acqua, l'acqua poni in forno caldo, che si facci fumo, quel che resta nel fondo è il magisterio delle gemme. Le perle si hanno à dissolvere nell'aceto, & il medesimo nel sugo de' limoni: l'aceto si può fare forte con cose che lo roborano, come habbiamo detto nell'acqua vite, come con i suoi sali, dissolvi nel bagno, e sotto il fumo poni à putrefare per un mese, poi distilla il mestruo, e nel fondo vedrai il magisterio delle perle. Possiamo anchora cavare

Il magisterio dell'ambra

Ponemo quel modo, col quale noi lo solemo cavare. I Paracelsisti lo nascondono, ò non lo fanno, quel che sappiamo dimostriamo, pestisi il succino minutissimamente, pesto pongasi nell'acqua vite, che lo dissolva, soluto poni in altro vase, e ponivi della nuova, finche ne può mangiare, standovi un mese, poi poste tutte l'acque in un vase, pongasi al fuoco à sfumare; quell'olio, che resta nel fondo è il magisterio del succino. Con questo habbiamo scancellate le cicatrici delle ferite su'l volto, e scacciate le vertigini. Ponemo anchora il modo di cavare

Il magisterio del legno santo

Eccellentissimo rimedio contro il mal Francese, e credo che noi siamo i primi à mandarlo fuori. Piglia le rasure del legno santo, ovvero le schioglie fatte del suo legno al tornio; perche limandolo, per quel caldo della fregatione della lima si risolvono quei spiriti più sottili, e nobilissimi, ponghisi nell'acqua vite purgata, per 24. hore, e quando vedrai che havrà tirato à se un color rossissimo, cioè il suo olio, la sua sostanza, cola l'acqua, e ponivi della nuova, sbatti sépre, e còturba, finche di nuovo si colorisca, e tante volte aggiungerai dell'acqua, e la colerà, finche l'acqua più non colorarà, la medesima limatura poni sotto il torchio, e quel sugo stillerai à feltro tutte l'acqua, poi distillate poni à stillare, che sfumi l'acqua, e troverai nel fondo l'olio, ovvero refina, ò magisterio del colore del succino odoratissimo.

tissimo, il quale non havresti potuto imaginar mai che dentro tal legno, vi si havessi potuto trovare. Possiamo far il medesimo; ma non cō tanta brevità di tempo, la limatura del legno santo, ponila in acqua di fonte, bugliala per una metà di giorno, colala, e poi la filtra, poi poni a sfumare; perche lascerà nel fondo la medesima resina. Il legno che havete a pigliare à tal'effetto bisogna che sia oleoso, e si conosce, che accostandolo alla candela, vedrai sudar un certo olio, ovvero grasso. Col medesimo artificio habbiamo cavato il nobilissimo

Magisterio del legno aloè

Il legno pur raschiato al torno si pone nell'acqua vite, e come è colorato, e colato, si sfuma à leggiero fuoco, e nel fondo del vase habbiamo ricolto l'odoratissimo olio di aloes, eccellentissimo per i profumi. Possiamo così anchora

Il magisterio del vino

Havere, noi lo chiamamo spirito del vino, ponemo il modo, come lo fa Paracelso, dopo il nostro; perche non possiamo servirli del suo ne' nostri paesi. Ponj in vase di vetro vino gagliardo, e spiritoso, che ne resti vacua la terza parte, serra la bocca, ovvero con sigillo di Hermete, e con colla gagliardissima, come insegnaremo, e tengasi sotto il fimo per tre, ovvero quattro mesi, che non vi manchi mai il caldo. Quando nell'inverno i tempi sono freddissimi esponili à i freddi per un mese, che si congelerà, ma lo spirito, ovvero il magisterio, si ritirerà nel centro, il quale per la sua sottilezza non riceve congelatione, rompi il vase, e butta via il congelato, e ricevi quel liquido, il quale farai poi circolare per un mese nel pellicano, e Phavrai. Noi porremo il vino già detto in un vase rotondo, e putrefatto sotto il fimo, per forza di neve, come diremo, il congelamo, e l'aggiacciamo, rotto il vase, ricevemo quel liquido, e si conosce in esso una gagliardissima forza, ma con la circolazione lo renderai più perfetto, e migliore.

Come si cavino le tinture delle cose. Cap. XV.

LA tintura è la parte più pura, e più efficace della cosa colorata cavata fuori, e la più nobile parte del suo composto, e si cava dalle gemme pietre, piante, e fiori, radici, e semi, e da' restanti, in queste è differente dall'essentie, perche principalmente ritiene in se i colori della materie, e si separa dal suo misto con gran artificio, diligenza, & accortezza, e più tosto con diligenza di mano, che con fatica si separa con la distillatione, senza grassezza, e senza materia, sotto aspetto di un lucidissimo colore, solve il colore della gemma, o de' fiori: libera da ogni mescolanza d'elementi, e solo rappresenta l'aria con la sua splendidezza, e purità senza accostarsi ad alcuna materia impura, ma di una purissima materia, che in molto spatio di tempo tenuta in vase, non si vede mai nel fondo esserne calata alcuna impurità, ma con una perpetua splendidezza sottilità, e virtù si conferma. Con grande artificio si separa dalla mistura del sassi, e riman-

la

la sua materia senza colore, e dissoluta, come nelle altre cose dette, noi porremo alcuni essempli, da' quali metalli, fiori, & altre cose si cavi. E prima insegneremo

Cavare il color dall'oro.

Se gli huomini sapessero le grandissime virtù, e doti, e rimedij, che ritiene in se, giovevoli al corpo humano, questo non mai à bastanza lodato oro, forse che farebbe ricercato con maggior caldezza, che non è hora desiderato per i commodi della vita. I sottilissimi investigatori delle cose della natura, vedendo nell'oro tanto splendore, lucidezza, & una certa virtù attrattiva, e per dire così magnetica, (che appena visto subito drizzi l'occhio à contemplar la sua bellezza, e la sua maestà, e subito distendi le mani à maneggiarlo, e finalmente la natura del nostro spirito si muove à desiderarlo. I putti, & i bambini quando lo veggono tutti si rallegrano, e con riso, e con plauso stendèdo le mani, lo rapiscono à se, nè se li può più cavar dalle mani) farò congettura non meno esservi dentro virtù, e ricchezze per la sanità del corpo humano. Gli Astrologi, perche veggono che l'oro sia emulo dello splendore, e lucidezza de' raggi del Sole, e come fra metalli l'oro, così il Sole fra le stelle di maestà, e di prerogativa, e per questo giovare al cuore, tor via la melancholia, & i suoi morbi seguaci. Dicono i Metallici, che gli elementi sono nel misto dell'oro con tanta proportionata harmonia, così purgati, e ben congiunti insieme, che lo giudichino lo più temperato di tutti, e molto lontano dalla corrottione, à cui nulla manchi, nulla soverchi, & esser così denso, e compatto insieme, che stando lunghissimo tempo nel fuoco non solamente non si consuma, ma ogni giorno diventa più purgato, e più nobile, e più splendente, e però sepellito per molte migliaia di anni non fa ruggine, nè maneggiato con le mani lascia le mani tinte, come tutti i restanti metalli, nè si trova in lui alcun brutto odore, o sapore. Oltre à ciò tutte le ferite, o piaghe che si fanno con l'oro, subito si guariscono, & i bottoni di fuoco fatti con oro, non lasciano segno, di bruciato. Per tutte queste cose dunque dicono preso in corpo non può se non ridurre à temperamento, & harmonia tutti gli humori del corpo nostro, & i soverchi eguagliargli, & i diminuti inalzare, tor via tutte le putrefattioni, e con amica unione refocillare il nostro calore, purgare il sangue, & augmentarlo, nè solo sanar l'infirmità, ma gli convalescenti, e sani farli viver lungo tempo, e quasi immortali. Le virtù, che le sono attribuite da Raimondo, Raimondo, e da più eccellenti medici, che si trovano, primieramete sono, augmentare la virtù del cuore, e farlo robusto, e gagliardo, dissecar le feccie, tor via le supercherie del sangue, e rallegrare il cuore col suo splendore, e chiarezza, illuminare i spiriti, confortargli con la sua fodezza, temperare col suo temperamento, e preservarlo da tutte le infirmità, deprimere tutte le superfluità del corpo a' suoi luoghi con la sua gravetza; laonde conserva la gioventù, ristora la virilità, ritarda la vecchiezza, conforta le principali virtù de' membri interiori, le difficoltà dell'orina, & apre i suoi meati ripieni, guarisce i comitiali, libera dalla pazzia, e dalla lepra (havemo letto, che Osiandro Teologo portava al collo una catena di oro, per non essere molestato dalla lepra) e melancholia, e principal-

mente

mente contro i veleni, & i veleni della peste. Hora bisogna, che discorriamo sopra gli antichi, & moderni medici se lo sappiano ben preparare, accioche operi questi eccellentissimi rimedij, che habbiamo detti. Nicandro loda con gran maraviglia l'acqua contro i veleni, nella quale sia estinto l'oro, pensando forse, che la sua virtù restasse impressa in quell'acqua, nella quale fusse estinto. Il medesimo dice Dioscoride, Paolo Egineta, & Aetio. Dice Avicenna, che la sua limatura giova alla melancholia, e così entrar nella medicina dell'alopecia, e nelle medicine, che si bevono, e ridotto nel suo alchool giovar molto alle medicine negli occhi, à i dolori del cuore, à timori, & altre passioni dell'anima. Plinio si serve, del brusciato con tre volte di peso con sale ne' vasi di terra, e così comunicar le sue virtù, restando egli incorrotto, & intatto, & anchora cuocerli col miele. Dice Marfilio Ficino, che è di gran sostanza; ma bisogna assottigliarlo per farlo penetrare; ma nota il modo, finalmente ridotto in sottilissimi fogli si dà con l'acque cordiali; perche sperano così, che l'acque ne attrahono qualche virtù, ovvero estinguendolo nel vino. Altri sono, i quali imparati dalle parole di Plinio, dicono, che se sarà buttato liquefatto nelle membra della gallina, che quelle se lo assorbono; perche le membra della gallina sono veleno dell'oro. E però Ficino nel brodo de' caponi meschia le foglie di oro. Insino à qui hanno parlato i Greci, Latini, & Arabi di cavar le virtù dall'oro, ma sono andati assai lontani dalla verità; perche assai sciocamente si pensano che infuocato, e restinto nell'acque, vi concilij le sue virtù, e se quel si converte in humore da potersi bere, che basti à digerirsi dal calore nostro humano, così che non cede alle violentissime forze del fuoco, anzi stà indomabile contra quello. Noi habbiamo fatto esperienza, che tenuto tre mesi à fuoco di riverbero, e star sempre liquefatto, e buglire, e dopo tre mesi non haverlo trovato meno ne un minimo peso, ma haverlo trovato accresciuto di colore, e di bontà, & il fuoco, il quale consuma tutte le cose, rende questo più perfetto, come dunque può questo digerirsi dal calore humano, il quale può à pena digerire il pane, e come può conciliar le sue virtù all'acque essendo infuocato, & estinto, se estinto nell'acqua vita purgata, & altre acque forti, che non l'hanno mutato ne'l colore, nè il sapore. Noi scrivemo quello, che visto habbiamo. I moderni dottissimi, e sottilissimi investigatori della natura, dicono, che il segreto dell'oro, il magisterio, la quinta essenza, ogni forza, potenza, virtù, anima, e possanza di operare stia nella tintura, e nel color dell'oro, e chi saprà cavar la sua tintura, non saprà picciol segreto. Ma qui stà la fatica, qui il magisterio. Coloro, che parlano di cavar la tintura dell'oro, ne ragionano così breve, mozzo, & intricato, che si conosce, che l'hanno voluto più tosto occultare, che manifestarlo, & mostrar di non saperlo. Ma sappiasi, che non si può cavar la sua tintura, se non sarà soluto perfettamente da acqua forte: ma non dico dell'acque forte, o regie volgari, perche in queste acque i sali corrosivi non perfettamente, nè assolutamente si risolvono in acqua, ma solamente lasciano la flemma nella distillatione. Imparino dunque con la continua solutione, & immissione così distillando, che si solva tutta la sostanza del sale, il che haverai molte volte, e de' sali quelli distillare si devono, come habbiamo anchora detto, i quali

i quali si possano poi separare commodamente, & habbiamo ancora detto quelli, che si separano. Dopo ben soluto in acqua vi si pone dentro il mestruo, il quale, è estrattivo del colore, e dell'essenza sua, il che l'havemo molte volte dimoistrato. Habbiamo visto molte volte con gli occhi nostri il mestruo tirare à se il color del Poro, giallo, e poi farsi rosso, e visto cadere nel fondo della boccia la calce bianca del Poro, come argento, non senza grandissimo piacere dell'anima mia. Separati poi il sal separabile dal mestruo, solvasi, & il mestruo dissolvasi in fumo, e questo è il vero oro portabile, la vera misura, e questo è un grandissimo secreto de' Filosofi, nascosto con grandissimi enigmi, perche questa tintura è così sottilissima, che penetra il corpo, e può far cose mirabili, che gli antichi hanno promesso, ma non insegnato. Il simile farà

Cavar la tintura delle rose.

Piglia le frondi delle rose, e principalmente quelle colorite, come di scarlato, e con le forbici tagliale come capelli, e divise si butteranno nell'acqua vite, e subito si tingerà in color di sangue, e dopo tre hore si levano, e si buttano l'altre, sin tanto che l'acqua si facci coloratissima, levamo l'acqua colorata, e svaporamo l'acqua, che si rivolga in fumo, che si solva in aria, resta sotto la tintura nel fondo di sangue. Il medesimo facemo de' garofoli. Possiamo fare il medesimo in altro modo, anzi sarà cosa più perfetta, nè il mestruo saprà di acqua vite. Prendi una carrafa di bocca larga, e riempi di frondi di rose, e questa si pone dentro un lambicco pieno di frondi di rose, e riempiasi di altre rose, e postovi sopra il cappello, accendasi sotto il fuoco, i vapori delle rose, che distillano regurgitando da sopra entrano nella carrafa, e si tingono di color di sangue, e questo è un nuovo modo di cavar la tintura delle rose, del quale ti potrai servire negli altri fiori. Potremo

Cavar la tintura dalla Calta, Viola, Lengua-bue, e da fiori delle scarole.

Si oprerà nel modo già detto. La tintura della calta è gialla, ma della lingua-bue, viole, e fiori di scarola rossa, perche la tintura de' loro fiori è tanto sottile, e sparsa nella superficie, che con ogni sottilissimo calore vola via, ma da sotto è rossa. Così saprai ancora

Cavare il colore de' fiori de' Melaranci.

Et insieme col colore un'odore maraviglioso. Si tagliano i fiori delli melaranci con le forbici in pezzi capillari, e si pongono nell'acqua vite, e come è divenuta gialla, & i fiori hanno lasciato tutto l'odore, si pongono degli altri, finche l'acqua venghi molto carica di colore, e di odore, ovvero che l'acqua sia fatta un poco grassa, all'hora si cola, e si fa sfumar l'acqua, così caverai fuori il colore, l'odore, e le forze di tutti. Così ancora potrai

Cavare il color de' Coralli.

Più bene i coralli, e con gran violenza di fuoco fanno sale, aggiungivi salnitro eguali parti, poi con l'acqua vite cavane il sale, e ne trarrà il suo colore di maravigliosa virtù, come diremo.

Come si devono cavare i sali delle cose . Cap. XVI.

NON rifiede la minima virtù de' semplici nel sale , del quale non solo ci potremo servir ne' condimenti delle vivande degli ammalati, ma in altri modi: per acquistare grandissima forza di penetrare è stata gran tempo questione, essagitata fra gli antichi, se i sali ritengono le virtù, che havevano i loro semplici prima, ovvero per la forza del fuoco altre ne perdano, altre ne acquistino, e fattone infinite esperienze, si vede che conservano alcune virtù de' semplici, da' quali sono stati cavati, e molte volte assai più acute. Ne porremo solo alcuni esempj, che habbiamo visti, e primo

Cavare il sale da' Limoncelli.

Distillansi i limoncelli con le scorze, e con l'agro, serbisi l'acqua, le restante distillate si ponghino à seccare, o nell'ombra, se il tempo lo permette, ovvero in un forno, poi si pongano in vasci ben lutati, e si pongano à fuoco di riverbero, che si convertino in calce, la calce la solverai nell'acqua, e la farai buglire, che ne facci un perfetto lissivio, poi lo distillerai per feltro, accioche non venghi con se alcuna lordura, e si depuri, poi farai sfumar l'acqua, & il sale restarà nel fondo, ne habbiamo fatto esperienza essere eccellentissimo à rompere la pietra nella veslica. Si cava ancora il

Sale dell' Imperatoria.

Disecchisi ben la radice in vasci coperto, e lutato, e posto nella fornace si bruci sempre per tre giorni, finche divenghino in ceneri bianche, e spargendovi poi sopra l'acqua sua, si distilli, e dopo distillato di nuovo la calcinerai la terza volta, dopo la filterai eccellentemente, si pone in vasci di creta, che buglia, e buttato il bianco, di nuovo per depurarli il sale, si vedrà al fine il sal bianco, e granellato. Così anchora si fa il

Sal del cimino.

La radice, l'herba, & i fiori si pongono in un vasci, si cura bene, e si secca, e si pone in fornace di mattoni, che si bruggino le ceneri, intanto distilla le radici, herbe, e fiori, ovvero cuoci, e di quest'acqua fanno un lissivio agre, il quale dopo che havrai tre, o quattro volte depurato, cocendolo in vasci di vetro, si reduce in sale, e se lo vorrai più puro, e più splendente, porrai il sale sopra un marmo di porfido, in luogo humido, accommodatovi un vasci di sotto: acciò che quello, che si risolve per humidità, cada in un vasci, sempre cavando feccie, se pure alcuna vi si è rimasta, e così farai la terza volta, finche lo vedrai splendente come un cristallo e serbalo, questo lo chiamano alchali. Si cava il

Sal della sassifragia.

Nel medesimo modo, che habbiamo detto di sopra, se di quello ne condrai cibi, ti farà immune dal cibo, e dal pan velenato, e ti guarda dalla peste, e dall'infezione dell'aria pestilential. Si cava nel medesimo modo dall'altre cose, che son buone sotto veleno, dal quale i Principi in luogo di sal commune se ne potranno servir

ne'

ne' cibi quotidiani, perche à pena si conosce il sapore differente dall'altro. Della Tapisia si cava per la pietra delle reni, e della veflica per cacciarli fuora. Risolverà il tartaro indurato, ò la loro viscosità: ammazza i vermi, purga il sangue spesso preso, provoca il sudore, giova assaiissimo nella curatione del mal francese. Il sal cavato dalla pimpinella, mangiandolo alcuno per tre giorni, per ogni tre mesi per tutto il tempo della sua vita sarà sicuro dalla hidropisia, ettica, & apoplexia, conferma il corpo maravigliosamente dallo aere pestilente. Giova preso ancora al ventre, se non riceve i cibi con appetito. Ma così in questo, come negli altri è di avvertirsi, non haverne à mangiare ogni giorno di questi sali, accioche lo stomaco alluefacendosi à questi sali, se li prenda per alimento familiare. Si fa ancora sale della limatura di legno santo, il quale val molto contro il mal francese preso nel medesimo modo, come habbiamo detto. I restanti farai nel medesimo modo come de gli altri.

Degli elissiri. Cap. XVII.

GLi elissiri sono preservativi de' corpi, e lo conservano in quello stato, nel quale lo ritrovano, la loro forza è cōservarlo dalla putrefattione, non emendando, ma preservando, se ben per accidente alcuna volta toglie l'infermità per la sua sottiltezza. La sua forza è doppia, l'una preservando dall'infermità, l'altra conservando il corpo in quello stato, nel qual l'hà trovato, non solo l'humano, ma v'è emulando le forze del balsamo delle piante, per il più v'è al cuore, cervello, e quelle membra nelle quali lo spirito suole albergare. L'elissir è di tre specie di metalli, delle gemme, e delle piante, come delle radici dell'herbe, fiori, semi, legni, resine, e simili. Sono differenti dall'essentie, tinture, e da tutte le cose, che habbiamo dette, perche si faranno di molte cose, però non si serbano le tinture, perche ci entrano molte cose, che non son grasse, e però non sono olio, perche non hanno ne splendore, ne trasparenza, ne ponno essere essentie, ma un certo mezzo fra tutte queste cose, e per habito più rappresentano liquore, che altra cosa, e di qu' acquistano nome di elixir. El esempio farà

Far l'elissir della pimpinella

Si cava la radice à suo tempo, e si pone à molle nell'acqua sua, e ponendoui alcuni pesi sopra, che affondi, si lascia putrefare, e ciò fin tanto, che i fiori suoi sieno in perfettione, i quali colti al suo tempo, se debbano macerare al medesimo modo, ma in vase particolare, il medesimo si deve far del seme, si pone nel lambicco, cavandone fuori la stemma, e l'olio, finche le feccie rimangono secche, separate si pongono nel pellicano, e si lasciano circolare per due mesi al fin se ne cava, e si conserva. Hor insegneremo un' altro

Elissir composto di molti semplici

Vanno à torno molte compositioni di elissiri, le quali habbiamo riconosciute, false, e manchevoli, oltre ciò nel cavar degli olei, e dell'acque così difficili, che più tosto vi si perda il tempo, e le spese, che di loro se ne possa sperar cosa buona,

e più tosto à pompa, & à magnificenza si fanno da' Principi, che à far alcun buon effetto à gli huomini, ne habbiamo fatto esperienza molte volte, ne veggiamo mai quelli effetti, che promettono, ne si bastano à fare in quel modo, che si scrivono, ma al nostro modo, farà più che se ne stima. Piglia dunque de' fiori di salvia, menta bianca, rosmarino, basilico, maggiorana, pulejo, bottoni di rose, radici di piretro, tormentilla, bistorta, bettonica, carlina aristolochia, sambuco, ditamo bianco di Candia, uva passa di Corinto, frutti de' pini, polpe di dattili, scorza di citro, onza, e mezza di tutti. Poi di garofali, noce moschata, gengevo, zedoaria, galanga, pepe ligo, e bianco, seme di giunepo, spicanardo, mace cubebe, seme di apio, cardamomo, stecado, carnedrio, amomo, granaparadisi, doronico, ammoniaco, opoponaco, squinanto, spodio, bdello, sagapeno, mumia, canfora, mastice, incenso, aloe succotrina, limatura di avorio, boloarmeno, gallia moschata, theriaca, mitridate, legno aloe, e zaffarano, di tutti tre dramme, zuccaro purgato libre tredici, due di miele. Noi habbiamo tolto da detta compositione le perle, i giacinti, rubini, smeraldi, sassi, e le foglie di oro, che habbiamo dimostrato in altri luoghi, che non oprano nulla, e principalmente in questo modo, e non è cosa se non di medici ignoranti ordinar questi nelle medicine. Tutte queste cose si riducono in sottilissima polvere, e si pongano in un pellicano, ovvero lambicco cieco, nel quale potrai 12. libre di acqua vite, ben purgata, perche da questa dipende il tutto, e per un mese lascia circolare in bagno, poi ricogli quell'olio giallo, ovvero quinta essenza di tutte quelle cose con un cucchiaro d'argento, ovvero cola à poco à poco, poi piglia moscho Orientale ambra una dramma, e chiudi in vase ben otturato quando bisogna. Quel che resta destilla, e ne riceverai un'acqua chiara, & un poco gialla, l'olio non si può cavare senza puzza di bruciato. Noi con gran curiosità havemo fatto l'olio di resine, radici, e semi delle cose predette, e l'habbiamo meschiate insieme, & habbiamo operato gran meraviglie. Sono molte operationi contra veleni, e contra la peste, e principalmente à quelli che stavano per spirare, perche ongendone un poco al naso, ò buttatane una goccia in gola, ha vivificato l'anime, che almeno sono tutti sopravissuti per sei hore, con tutto loro giudicio, come fussero stati sani.

Che cosa sia il clisso, e come si faeci.

Cap. XVIII.

PEr non lasciar cosa à dietro, insegneremo che sia il clisso, e come si operi. Il clisso è una estrattione della sottilità di tutte le parti di una pianta congiunte in una virtù. Nella pianta è la radice, herba, fiore, e, e frutto, e seme, & in tutte le parti di quelle si giace la sua particolar virtù. Il modo di farlo è questo. La radice si coglie, quando è perfettissimamente matura, le frondi quando giudicamo che siano nella loro stagion vera, i fiori, quando cominciano per cadere, e così del frutto, e del seme, di tutte queste cose se ne cavano le sottilità, ovvero le essentie, distillando, purificando, calcinando in qualsivoglia modo, che havemo

già

già insegnato. Come dunque da tutti separatamente havemo raccolto, da chi l'olio, da chi in forma di sale, ovvero liquore, all' hora si congiungono tutte insieme, accioche con la unione, e con la compagnia di tutto congiunte insieme, se ne facci un corpo, o sia sale, ovvero olio, ovvero liquore, all' hora potremo dire, che havemo il elisso di quella cosa. Sono alcuni che fabricano i vasi particolari, e distillano in questo modo, fanno tre bozze di egual capacità, e di longhezza, vi pongono dentro l'olio, il sale, & il liquore, e quei tre colli li ligano in uno li pongono in un cappello, il qual acconciamente riceva tutti li tre colli, e li rinchiuda, e poi tutti tre ben ferrati, e lutati, se li da fuoco sotto, il quale da ciascuno ne salirà la parte più vicina, e s'uniscono nel cappello, e per lo becco se ne scorrono nel recipiente, il qual si riceve, e si conserva. La virtù di tutte unite va ricercando tutti i nostri meati del corpo, e portano una gagliardissima virtù nel medicarle.

Come si cavi l'olio da' sali. Cap. XLX.

HAvemo detto molti modi di cavar olio, hor insegnaremo come si cavi da' sali, accioche con più gagliardezza, con più sottilezza oprino, e con più valore. Par che habbino alquanto di grassezza non per questo ricevono la fiamma, & ardono, ne hanno le qualità dell'olio, ma parmi, che sieno mezzani tra l'uno, e l'altro. E primo

Cavar l'olio dal tartaro

Bruscisi, e si riduca in sale, come habbiamo detto, dopo si distenda sopra una tavoletta di marmo in luogo humido, perche fra pochi giorni si solve in olio, e se ne scorre nel recipiente, che ci si pone di sotto. Ma se lo vorrai, così lo farai in un subito. Pesta il tartaro in polverè, al quale giongì un poco di salnitro, e nel mortajo di bronzo, dove sono stati pesti, dà fuoco, finche sarà tutto bruciato, le fecci, che restano si pestino, e liquefatte nel lissivio cola per feltro, col fuoco dissolverai il lissivio in fumo, resterà sotto il sale, e fra poco intervallo di tempo scorgerà in olio. Con questo modo cavamo.

L'olio della soda

Cavato il sal dalla soda, lo dissolvemo nell'acqua, lo colamo per feltro, per purgarlo bene, dopo secco si spanda sopra un marmore, e posto in luogo humido se ne scorre in olio, e dal marmore cade sotto nella scudella. Insegnaremo ancora il fumoso

Olio del talco

Se ben con la sola forza del fuoco habbiamo cavato l'olio del talco, poi non habbiamo saputo à che servircene. Ma per i bellotti delle donne l'habbiamo fatto così. Pestesi il talco in mortajo di bronzo con pistone di ferro, finche divenghi polvere sottilissima, la polvere si ponga in pignata di grossezza, e robustezza buona, cuopri con coperchio, e fortifica con fili di ferro, e luta sopra, e lasciala al sole à seccare bene per tre giorni, per ponerla in fornace de' vetrai in luogo

Inogo dove proprio reverbera la fiamma, ovvero in altro luogo, purché il fuoco sia gagliardissimo, dopò tre ovvero quattro giorni cavalo fuori, e rompi il vase, e se vedrai, che sia benissimo ridotto in calce, conservalo, ma se nò, non ti rincresca far di nuovo la medesima operatione, ò la medesima fatica. Quando vedrai, che perfettamente sarà biancheggiata la calce, accomoda sopra un porfido, e lasciala in fuoco humido, ò nelle fosse cavate, ò nel pozzo, e lascia così molto tempo, e lo vedrai, per la molta humidità scorrere, ricoglilo, e serbalo in vase di vetro. Quasi del modo medesimo si cava

Olio di sasso rubicondo

Il modo è questo, pesta il solfore vivo in sottil polvere, e meschialo con egual parte di olio di tartaro già insegnato di sopra, dopò si cuoce in vetro per tre hore, e risoluto, passa in liquore, distillalo per feltro, che venghi ben purgato, e ponilo in un'altro vase di vetro, e con lento calor di fuoco disseccalo in sangue, questa massa così grumosa si pesta minutamente, & il polvere che ne viene si distende sopra un marmore in luogo humido, così si solve in humore, il qual scorre poi dal marmore in una scudella sotto, questo colato per tele sottili dentro un vase di vetro, pongisi sopra le ceneri calde a riposarsi, finche sfumi tutta l'humidità, all'ultimo resterà sotto l'olio rossissimo. Dalle donne si fa

L'olio di mirra

Quando havrai fatto tanto bugliar l'ova, fin che son fatte dure, segale per mezzo, e cavane fuori le rosse, & in quei vani, dove stavano i rossi ponivi polvere di mirra ben cernita, e setacciata, poni questa sopra altre verghe, che stieno sospese sopra un piatto vetriato, acciò che l'olio, che ne cade, toccando le medesime ova non torni a riassorbèrselo, e si chiudano in una cantina humida, e ritroverai poi l'olio caduto nella scudella.

Dell' acque forsi Cap. XX.

HOr discorreremo di quelle distillationi, che non fanno ne olio, ne acqua; ma come una cosa mezzana tra l'uno, e l'altro; perche per la gagliardissima violenza del fuoco ascendono su le gravissime parti terrestri, e passano in acqua; laonde dal fuoco la calce acquista tanta forza di bruciare, che rode, e bruci valorosissimamente. Queste non si possono cavare se non col gagliardo fuoco di riverbero, e con gran fatica, e diligenza. E primo come sarà possibile.

Cavar l'acqua, ovvero l'olio del sale.

Che si sà da pochi. Piglia il sal minerale, e ponilo in boccia storta di vetro, con triplicato ordine di tuniche di luto, e come sarà ben secca, accommodala sopra il forno di riverbero in luogo, dove acconciamente, & isquisitamente riverberino le fiamme, e così al principio ne ricoglierai un poco di humidità; rompi il vaso, e quel che troverai nel fondo ammassato, pesta, e poni in un'altro vase, irruggia-

dan-

dando quella poca di acqua, che haverete cavata, e distilla di nuovo, e la seconda volta ne riceverai poca più quantità, di nuovo togliila, e fa nel medesimo inodo, talche dopo la decima distillatione tutto il sal già sarà ito in acqua, conservala come cosa pretiosa, e non tirincresca della fatica. Altri nel sale liquido buttano pezzetti di mattoni infuocati, e poi con gagliardissimo fuoco distillano quei mattoni, come si fa nell'oglio de lateribus. Segue l'

Acqua da partir l'argento.

Piglia parti eguali di salnitro, e di alume, pestinsi in mortajo, e si pongano in storta di vetro; ma il ventre del vase sia fortificato con triplicato luto, e ben seccato poi si põga à fuoco di circolazione, cioè à quello, che riverberi di sopra, e di sotto, lutinoli ben bene le giunture, e s'eli sottoponga un recipiente grande, accioche i spiriti cacciati da fuoco gagliardissimo, ricolti poi in luoghi strettissimi, non rompano il vaso con grandissimo empito, e lo mandino in pezzi, e si burlino delle nostre fatiche, ne havrai l'acqua in sei hore. Se tu calcinerai prima l'alume, l'acqua uerrà assai più gagliarda. Con simil modo si cava

Acquada da partir l'oro.

Piglia parti eguali di salnitro, di alume, e di vitriolo, e posti in vase come habbiamo detto caverai un'acqua assai più gagliarda; talche potrà rodere l'oro assottigliato in lamine sottili: se tu vuoi, che opri con più gagliardezza, à novellibre de' sali predetti rivolti in acqua aggiungerai due oncie di sale ammoniaco, e come sono risoluti in acqua, ponili sotto il fimo per due giorni, & à cenere di nuovo ne caverai acqua, la quale roderà l'oro. Se tu porrai l'acqua sopra le fecci, lascerai così macerare, e stillerà di nuovo roderà con gagliardezza. Ma non faranno niuna operatione se non saprai

Purgar l'acqua dalla flemma.

In una poca quantità di quest'acqua, ponivi poca quantità di argento, la qual non roderà, per essere piena di molta flemma, ma riscaldala un poco al fuoco, e così roderà, tutta quest'acqua ponila in un'altro vase, e butta fuori quelle seccie, le quali erano cadute al fondo, e così l'acqua sarà purgata. Ma con più tempo, e con più gagliardezza si caccia. Per cavar

L'oglio del vitriolo.

Piglia una scudella grande, e ponivi il vitriolo, e si liquefaccia à fuoco lento, sit che la flemma sfumi, e dopo augmentato il fuoco, abruscialo che tutto arrossisca, delle quattro parti, una se ne consumi, come l'havrai rubificato, lo porrai in una storta di vetro, & ingagliardita con più corasse di luto, come sarà secca, ponila à fuoco di riverbero, aggiungendo fuoco à poco à poco, e così augmentato sia per tre giorni, e si liquefarà il vase di vetro con l'olio, & uscirà à goccia, à goccia, e di ogni tre libre, ne usciranno una libra di liquore, cavato che sarà si porrà in vase di vetro sopra le cencri calde, che sudì un poco, se pur vi sarà restata nell'oglio alcuna humidità, e così sarà di più valorosa operatione. L'esperienza di conoscere che sia ben cavato, se buttatovi dentro un sottil legno, sarà fumo, e se lo brucierà. Col medesimo modo si caverà

L'olio del Solfo.

Questo

Questo è un particolar modo di cavar l'olio del solfore, ovvero acqua, habbi un vafe di vetro di bocca grande, còcavo, in forma di campana, la quale fia attaccata con fil di ferro, accommodala sotto un'ampia feudella, che ricevi l'oglio, che scola per gli orli della campana, nel cui mezzo stia attaccato un vafe di terra, e riempialo di solfo, dagli fuoco acciò che il solfo arda, e mentre si bruscia, il fumo caminando per le volte del vafe, e prendendo corpo à poco à poco, ò gocciolando per l'estremi suoi lembi si commuti in olio. Se il solfo manca, aggiungavisi fin tanto che havrai quella quantità di olio che desij. Potremo, & in altro modo haver più gran quantità di olio. Facciasi un gran recipiente di vetro, del modo che habbiamo detto nell'extrattione dell'olio di vitriolo, e dell'acque forti, si fechi per mezzo con la pietra finiriglio, gli orli si formino in modo di denti, da quali se n'escia fuori il fumo, questo accommodaremo sopra un grande feudella di creta, nel cui mezzo il fumo di solfore vada su. Sopra questo vafe ve se ne ponga un'altro di maggior capacità, che stia lontano dal primo quanto è larga la palma della mano, i lembi si escavino con denti più lunghi, acciò che il fumo scappando dal primo, erivolgendosi per il secondo vafe che gli stà sopra, dall'uno, e dall'altro distilli, nel medesimo modo vi potremo accomodar di sopra il terzo, & il quarto, e levando quest'olio in un'altro vafe, su le ceneri calde distilli la stemma, perche diverrà così forte, che roderà l'argento, nè mi vergognerò dire Poro anchora, se tu sarai diligente nell'oprare il fumo del solfore si congela in sale ammoniaco, come noi l'habbiamo raccolto nella solfatara di Pozzuoli, e l'habbiamo congelato in sale, non punto differente da quello che viene à noi da Oriente, e così il sale ammoniaco, che infino adesso non habbiamo saputo di che cosa fusse nato, s'hanno ne'n ostri paesi, cioè sal di solfo, e questo olio è olio di sal di solfore, ovvero ammoniaco. Desiderarei sapere il parere di alcuni huomini dotti, se comprobassero questa mia opinione. Noi havemo escavato dall'estremità de' busi, dove vien fuori la fiamma del solfore, che si bruscia nella solfatara, & habbiamo distillato in acqua calda, e l'habbiamo purgato per feltro, poi facendo sfumar l'acqua, habbiamo ricevuto il sale di solimata, di nulla, come stimo, differente dall'ammoniaco sale.

Della separatione degli elementi. Cap. XXI.

NEL misto sono i quattro elementi; ma sempre vi è quello che hà il dominio di tutti gli altri, come diutili non si fanno à sentire; laonde come dicemmo separare gli elementi del misto, per lo più intendemo separare, quest'uno. Nell'herba ninfca, signoreggia l'elemeto dell'acqua, l'aere, fuoco, e terra, ci sono in lei in poca quantità; laonde poca di siccità, e poca del calore, ò nulla vi sarà quantità; ma l'acqua è quella, che estingue tutte le sue qualità, e così dobbiamo intender dell'altre. Ma perche separiamo gli elementi, non vorrei, che v'immaginaste, che vogliamo tutti l'un dall'altro separare, come l'aria dall'acqua, e questa dal fuoco, e dalla terra separargli assolutamente; ma esser detto per una certa fo-

somiglianza, che dicendo fuoco, è che sia più caldo di tutti, & il più humido acqua. Le pietre hanno più della terra, le legna del fuoco, l'herbe dell'acqua, e chiamamo cose aeree, quando le destillamo, riempiono i cappelli, & i recipienti di forte, che li rompono, e li fanno volare in mille pezzi. Gli elementi come saranno separati in questo modo si potranno purgare, & assottigliare, il modo di estrarhgli è vario secondo la varietà delle cose; perche alcune si calcinano, altre si soblmano, & altre si destillano. Ma venghiamo à gli essempli. Vogliamo

Separar gli elementi del metallo

Pongasi come habbiamo detto nell'acqua forte, accioche si solva, questa cavala con bagno, e di nuovo ce la poni di sopra, e così tante volte, finche si rivolti in olio; ma di color pavonazzo, ò rosso: à questo olio vi porrai due parti di acqua forte, e chiuse nel vetro le porrai à macerare sotto il fimo per un mese, poi destillerai à cenere tutta l'acqua, e questa di nuovo la destillerai à bagno, finche ascende, e così havrai due elementi, nel bagno sale sù l'aria, nel fondo resta l'acqua, la terra, & il fuoco resta nel fondo dell'altro vase; perche la sua sostanza, e del fuoco, questo per natura, buttandovi l'acqua, e distillando per bagno di nuovo si riduce in olio, e rettificato al fuoco, sarà perfetto, l'altra la porrai alle ceneri, e dagli fuoco gagliardo, che l'acqua s'eleva prima, poi la terra. Nella Luna il primo olio sarà ceruleo, nel separarlo, riman pura nel fondo del vase, s'inalza l'acqua, e nel bagno resta l'elemento del fuoco, e della terra; perche la sua sostanza è fredda, & humida, e nel bagno restano gli elementi, fuoco, e terra, primo uscirà la terra, e dopo s'eleva il fuoco. Il primo olio sarà biondo, per il bagno resta l'aria nel fondo, il fuoco, la terra, e l'acqua s'elevano, solamente nello stagno, l'aria li dà corpo, e quelli che primo saleno dal bagno, primo l'acqua, poi il fuoco, all'ultimo la terra. Dal ferro vien l'olio assai rosso oscuro, dall'argento vivo l'olio bianco, resta il fuoco nel fondo, e la terra, e l'acqua saleno sù, e così degli altri. Nel seguente esempio insegneremo.

Separare gl' elementi dell' herbe

In tutte l'herbe alcuno elemento si piglia la signoria. Prendi le foglie di salvia, pestale, e falle putrefare sotto il fimo dentro un vase, e poi destillerai, primo verrà sù il fuoco: fin tanto che si muteranno i colori, e la spessezza dell'acqua, poi vien la parte della terra, e l'altra rimane nel fondo, la quale è filza, poni l'acqua al Sole per sei giorni, e poi al bagno, primieramente salirà l'acqua, poi varia il colore, e sale il fuoco, fin tanto, che il gusto s'alteri, al fin salerà parte della terra, l'altra meschiata con l'aria resterà nel fondo. Nelle cose aquarie, vien prima l'aria, poi l'acqua, poi il fuoco.

Come si devono investigar le virtù delle piante.

Non si può inaginare la miglior via per investigar le virtù delle piante, che con gl'occhi, e con le mani; ma non nel gusto; perche per la distillatione se la

Aaa

parte

parte più calda esalerà prima, sappi che la pianta è calda, e di parti sottili, e così delle restanti, le conoscerai dalla separatione degli elementi, si costerà più di fuoco, terra, & acqua; perche pesando prima la pianta, e dopo cavate l'acqua, e l'olio, si pesino le fecci, verrai à cognitione della loro proportion de' gradi della qualità. Ma la brevità del libro non patisce, che mi estenda più in lungo, in un'altra opera, che già stiamo imaginando di fare se piacerà alla DIVINA Maestà, ne parleremo più lungamente.

Come si cavino le gomme dalle piante.

Possiamo cavar le gomme da alcune piante, havemo detto da alcune; perche sono molte, che non ne hanno, e niuno ti può dar quello che non hà. Tene darà il finocchio, e tutte le piante feniculacee, ò ferulacee, come il panace, e simili. Il modo come si cavino, te lo insegna la natura; perche si come nel grandissimo caldo, quando i gambi stanno gonfi, e turgenti di sugo, per il continuo ascender che fa il sugo in quello, s'apre in certe fenditure, come le donne aprono alcune rime nel ventre quando s'avvicinano al parto, e quel gentil liquore ne vien fuori, e si illa, e scorre che già la pianta vuol partorire il frutto, il quale parte per lo calor del Sole, parte per particolar proprietà, si comincia à congelare, poi s'inspessa, se ne viene à far una massa durezza; laonde se vogliamo.

Cavar la gomma del panace

Nel solstizio dell'estate, si cava la radice del panace di notte; acciò che per ragione ch'è troppo caldo il Sole di giorno ne verrebbe à far esalare tutta la sua humidità, e rompendola secondo la sua lunghezza, si pone in vaso di creta vetriato, e rivolto si pone nella fornace descensoria, e se gli accomoda sotto il recipiente per ricevere l'humore, che ne vien fuori, e dalla parte di sopra si accende il fuoco leggermente, se ne viene à cavar fuori quella nobilissima gomma, la quale con altri istrumenti si purga poi, e con distillatione se ne piglia la parte più nobile. Il medesimo possiamo fare della ferola. Il caule si fende nel medesimo tempo dentro, e posto in un vaso, se li dà fuoco tiepido, e postovi il recipiente sotto, ne vien fuori un liquore, che incolla, il quale come farà purgato, s'indura, come gomma, e ce ne serviamo all'uso della medicina. Nel medesimo modo possiamo

Cavar fuori la gomma del finocchio

Si cogliono i cauli del finocchio nel suo vigore, e nel mezzo del suo fiorire, nel tondo della Luna; perche all' hora si trova più gonfio, e più pregno di virtù, si secca in verghe, ovvero in pezzetti di quattro dita l'uno, e si pongono in tubolo di vetro di cui la larghezza sia quanto la pianta della mano, la lunghezza di una pianta, e mezza, riempiendolo tutto. Onde se li pone sotto un embuto al fondo del tubo bufo tutto, che con la sua larghezza lo riceva intiero, alla bocca di sot-

to se ci accomoda il recipiente di vetro, così imitando i raggi del Sole, che intorno al gambo del finocchio gira i suoi raggi; ponemo il fuoco d'intorno al tubo, contrario dal tubo per spatio di una pianta di mano, così venendo il tubo a scaldarsi, comincia a sudar fuori certe goccie, le quali crescendo la forza del fuoco cadono, e nel fondo busato, e nell'embuto scorrono, e poi nel recipiente, poi si congelano in gomma, che ritira seco le virtù del finocchio, veramente da non disprezzarsi.

Fine del Libro Decimo.



DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Vndecimò.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.



Il qual da ogni parte spira soavissimi odori.

P R O E M I O.



Aggiogneremo degli odori, e de' profumi dopo le distillationi, arte conosciuta, e sua parente; perche da quelle ricerca i suoi odori, e li compone insieme, e fa i profumi, accioche di quà, e di là soavissimamente spiri gli odori suoi. Arte assai grata, e delectata da Principi, e gran Signori. Insegna come si faccino l'acque odorate, olij, polveri, passe, fumi, e pelle odorate, ò che ritengono l'odore molto, e lungo tempo anchora, e che si possano anchora fare con poca spesa, non ancor conosciute, non volgarì, ne popolari; ma conosciute da pochi, e molto care.

Come si faccino l'acque odorate. Cap. I.

H Abbiamo detto nel libro superiore, come si distillino l'acque odorate dalli fiori, e dalle altre cose, come ricercava quel luogo, ch'era destinato alla distillatione. Qui insegneremo compor l'acque, & i fiori, che faccino buono odore. Come volendo voi

Far acqua odoratissima.

Piglia tre libre di rose damascene; altrettante di moschate, e rosse, due di fiori di naranzi; altrettanto di fiori di mirto, meza libra di loto odorato, garofoli un'oncia,

cia, e mezza, tre noci moschate, dieci gigli, poni tutte queste in un lambicco, nel cui becco accomoderai una pezza di lino, dentro ponivi tre parti di muschio, una di ambra, e mezza di zibetto, poi porrai il becco nel recipiente, & incollerai con fasciette di pezze con colla di farina, e bianco d'ovo rimescolate, dalli fuoco lento; finche farà distillato tutto. Ne aggiungeremo

Un'altra.

In due libre di acqua di rose, mezza di lavandola, un bicchiero di malvaggia, fiordi rose, di garofoli, rosmarino, gismini, frondi di maggiorana, scorze di melo arancio, un'oncia; cannella, belzuino, storace, noce muschiata una dramma, meschiando tutte queste cose insieme riempi un vaso di vetro, e poni al Sole per 4. giorni, poi distilla a lento fuoco, e se non porrai muschio nel vaso del lambicco, ponilo in una pezza di lino, e sospendilo con un filo dentro l'acqua, e così lascia per un mese, esposti al Sole, che vadi via, e si fumi quel brutto odore di bruciato, che prende dal lambicco, se ne avrà preso alquanto. Questa è l'

Acqua nanfa chiamata.

Questa riceve quattro libre di acqua di rose, due di fiori di narancio, una di mortella, tre di trifoglio odorato, una di lavandola; queste cose aggiungerai di belzuino due oncie, una di storace, quanto una fava di laudano, altrettanto di mace, e di garofoli; una di cannella, sandali, legno aloe una ottava di oncia, una spica di nardo, tutte queste cose peste grossamente bugliano in una pignata vitriata per un' hora a fuoco lento, poi lascia raffreddare, e cola per panno di lino, e ponilo in vase di vetro a serbare ben coperto. Ma i garofoli, cannella, e legno aloe, e sandali ponili pesti in una pezza di lino rara ligata con filo, e così poni a buglire in pignata, mentre bugliano, e dopo bollito se ne possa cavar fuori, e colata che sarà l'acqua, quelle polveri che restano, se ne fanno pezzette, schiacciate picciole in forma di carlini, e di quelle ce ne serviamo per suffumigij per le camere, come appresso insegneremo. Quest'acqua si fa di varij modi, noi havemo narrata la migliore. Ma perche bugliandola vien colorata rossa, e bagnando i panni lini bianchi, come i fazzoletti, e le camicie l'imbratta, se ben li profumano eccellentissimamente, sono molti, che non l'usano; ma se vogliano

Far l'acqua nanfa cristallina.

L'acqua già colata ponila in una storta di poca salita, e distilla a bagno, e dà fuoco assai leggiero, che uscirà acqua chiara, e quasi del medesimo odore; ma un poco meno, leverai l'acqua, e quel che rimane nel fondo, serbarai per le pezzette, per gli suffumigij.

Come si faccia odorata per immersione. Cap. II.

HOR insegnaremo a far liquori odorati, e quali siano quelli, che possono ricevere gli odori; perche l'acqua non è buona per conservar gli odori, l'olio è buono, e'l vino (la cagione la possiamo assegnare da Teofrasto; perche l'acqua è sottilissima, senza odore, e senza sapore alcuno, splendente, non ha con che possa rice-

ricever l'odore) ma le cose grasse, saporose, & odorate le ponno ricevere. Il vino se bene non è odorato, posto vicino à qualsivoglia odore, lo può tirare à se; perche contiene in se calore, il quale hà natura di tirare; ma l'acqua di sua natura, fredda, non può attrahere cosa alcuna, nè ritenere, overo conservar l'odore, tanto è sottile, e semplice, e delicata, che l'odore ricevuto se ne fugga, e fuggito spiri in vento, par che non habbi sede, ò crassezza alcuna, nella quale l'odore si possa accostare, e ritenersi; perche à ricever l'odore è bisogno, che habbia un corpo un poco denso, calloso, tenace dell'odore, il che hà l'olio, e'l vino, l'olio può ritenere l'odore più di tutte le cose, e conservarlo; perche è incommutabile; laonde i profumieri, che compongono profumi i loro odori mischiano con l'olio, che s'imbeva degli odori; ma del vino ci serviamo à cavar gli odori de' fiori, e principalmente l'acqua vite; perche il vino col suo odore fa puzzar l'acqua, e quando è distillato, come l'acqua vite, non fa tanto. Laonde così si farà l'

Acqua muschiata

Questa acqua accomoda, e nobilita tutte le altre; però si deve ella primo apparecchiata. Habbi acqua vita eccellentissima, in questa butta alcuni grani di muschio, e così anchora dell'ambra, ò zibetto, e poni al Sole dell'estate per alcuni giorni; ma il vase sia ben coperto, e lutato alle giunture, che questo molto importa à gli odori, la cui goccia stillata sopra ogni acqua, subito la rende odorata di giocondissimo odore di muschio. Potrai fare il medesimo con l'acqua di rosa, ò di fonte distillata più volte; perche col stillare al fuoco si fa più sottile, & acquista grado di fuoco, le quali sono molte necessarie ad estrarre l'essentie delle cose, come habbiamo detto. Nel medesimo modo si cavano

Acqua di gesmini, rose muschiate, garofali, fiori, viole, e gigli.

Questi fiori hanno un delicatissimo odore, che per carestia di odor proprio hanno solamente di quello che stà sparso nella superficie, e se poco più del giusto tempo staranno nel fuoco, ò nel lor mestruo, per l'abrusciamento di quelle parti, che odorano s'infettano, e non sentono più di quella prima giocondità.

Dunque in una eccellente acqua vita vi ponemo solamente le frondi odorate, cioè de' gigli, gesmini, rose moschate, e delle restanti; ma attaccate con un filo, che quando conoscerai haver cavato nel odore, ne lo possi cavar fuori; perche essendo solo sparso nella superficie l'odore, se più del dovere staranno nell'acqua vite, penetrando dentro, cavando dalla parte di dentro odore, non solamente si perde il primo odore; ma verranno fetide, che si ci accompagni quella puzza, che stà attaccata à quelle parti di dentro; cavate che havrai le frondi da dentro, vi potrai calar dentro delle nuove; mentre conoscerai, che ne havrà estratto tutto l'odore. Ma i garofali, e le viole, torrai più presto di tutte, che non coloriscano l'acqua. Quest'acqua meschiata con l'altre manderà via quel brutto odor di vino. Si fa anchora un

Acqua odorata composta.

Piglia un recipiente di vetro grande, e poni in quello acqua vite, che à pena ne resti piena la terza parte di lui, & in quello poni i fiori di lavandola, naranci, cedri, gesmini, rose, e delli altri, di più ponici la radice iroes, cipero, sandalo, cannella,

nella, storace, laudano, garofoli, noce moschata, e calamo odorato, & un poco di muschio, ambra, e zibetto, riempi il vase, & otturato molto bene. Ma dopo che, havrai ripieno il vase, poco dopo si abbandonano, e dopo che saranno calate giù, ponivi delle altre, poi poni à Sole cocentissimo, ovvero in bagno, finche lascino tutto l'odore, poi cola l'acqua, e la goccia di quest'acqua burtata sopra acqua di rose, ò fior di mirto, tutte le renderà odoratissime di soavissimo odore.

Come l'olio si faccì odoratissimo. Cap. I I I.

Come si cavi l'olio odoratissimo delle cose odorate, & aromi, l'habbiamo insegnato di sopra, hor insegnaremo allettare l'odore dalle cose odorate, ovvero come poco innanzi havemo detto, l'olio si costituisce, come base, nel quale, gli odori allettati altronde vi siedano, e vi dimorino più lungo tempo, e questo come facendo communicar l'odore à gli olei, come alle mandorle, dalle quali poi ne caveremo l'olio, premendole. Impara dunque

Come si facci l'olio detto citraben.

Perche questo è lo più odorato di tutti, & è invention de' Genovesi. Si piglia, un'oncia di olio di ben, l'ottava parte di ambra, altrettanto di muschio, mezzo di zibetto, pongansi queste cose in una carrafa di vetro, la qual ben coperta poni al Sole per venti giorni, e dappoi te ne potrai servire. Ma bisogna, che il coverchio sia ben serrato; perche essendo la condition degli odori spirabili, che subito vada via, e fugge, se non sono ben chiuse perdono subito la gratia, e l'odore. In altro modo

L'olio di fiori odorato.

Farei così, se bene il modo è volgare; ma giova a' profumieri, e di quello te ne, potrai servire negli altri, e colui che saprà ben servirsene, & acconciamente, si farà un'olio che servirà à molte cose. Mondansi le mandorle, e si frangono grossamente, e fa strato sopra strato con i fiori, e come i fiori havranno lasciato tutto il loro odore, e che restano senza odore, leva quelli, e poni degli altri nuovi, e freschi, e questo finche appariranno più, ne caverai l'olio col torchio, e sarà odoratissimo, anzi da questi fiori ne havrai l'olio, da quali appena ne caverai acqua, odorata, l'olio del gismino, rose moscate, viola, giglio, giacinto, garofoli, rose, fior di naranci, e degli altri havrai in questo modo l'olio odoratissimo. Di questo medesimo modo havrai del muschio, ambra, e zibetto. Di mandorle monde in sette, ovvero otto parti aperte con un coltello dalla cima al fondo, e chiudile in un vasetto di piombo con questi per otto giorni, finche habbino ricevuto l'odore eccellentemente, le quali se premerai col torchio, ne caverai fuori un'olio odoratissimo, e forse con non molto mancamento del muschio.

Come

*Come potremo cavar l'olio, & acqua dalle gomme odorate
per immersione. Cap. IV.*

POTREMO anchora in altro modo, che habbiamo detto di sopra cavar l'acque odorate dalle gomme per maceratione, & espressione, l'esempio.

L'acqua dello storace, belzuino, e laudano odoratissima

Così estrarrai, le quali da lontano lanceranno un suavissimo odore. Mescolerai col belzuino, e storace pesti grossamente l'acqua di rose, che avanzi di sopra due diti, lascia così in bagno, ovvero in loco tiepido per una settimana, dopo le, distillerai per bagno, e ne caverai acqua odorata, l'acqua cavata ponila al Sole di mezzo giorno, che se per sorte sarà restata nell'acqua qualche poco di cattivo odore, vadi via. Potremo anchora porle gomme in vase di vetro, e servirsi di fuoco lento; perche sudarà poca acqua, di suavissimo odore, e nel fondo del vase resterà la gomma, la quale servirà per altri usi. Con questo modo anchora l'

Olio di belzuino, storace, e de' restanti cavare

Potremo, se l'olio di mandorle, ovvero di Ben pesterai con queste gomme, e le mescolerai insieme, e le macererai per un mese poi ne caverai l'olio per storta, ovvero premendo col torchio, che sarà più sicuro; perche spirerà di un'odore giocondissimo, che quasi non si conosca, se con le storte fusse cavato dall'istesse gomme il ben, chiamato da' Latini ghianda da profumi, entra ne' profumi in vece di olio. Plinio la chiama mirobolano, così anchora Martiale.

Quel che ne Homero, ne Virgilio disse

Dello mirobolano questo consta

Egli è dinudato di ogni odore, e però molto lodata à ricevere tutti gli odori. e gli odori, che riceve, gli ritiene lungo tempo, ne rancisce, come gli restanti olij, e però dico, che DIO l'abbia procreata proprio per gli odori.

Come si faccino le pelli odorate. Cap. V.

HOR come si faccino le pelli odorate insegnaremo; e questo in molti modi, ovvero con l'acque odorate, ovvero onendo con l'olei, ò coprendole di fiori, che ricevano quelli odori. Primo l'insegnaremo far con l'acque odorate, e primicramente

Come se lavino le pelli

Chelascino quel brutto odore delle carni, ò degli animali. Il modo è tale. Lavinsi primo ben bene col vino chiamato greco, cioè lasciandovele à molle dentro per alcune hore, poi si disecchino, e se pur vi fusse restato qualche odor cattivo, non ti rincresca di nuovo far il medesimo. Tolta via la puzza si lavino poi con l'acque odorate, si piglino quattro parti di acqua rosa, tre di mirto, due di naran-

ci,

ci, di loto odorato una, mezza di lavendola, meschiale insieme, e ponile in un vase di bocca larga, & in quelle fa star le pelli à molle per un giorno, poi levale, e attaccale sospese all'ombra; ma quando saranno propinque à seccarsi; accioche non restino arrugate, le moverai con le mani, e le agitarai, e così farai tre volte, finche vedi che già ritengono la suavità dell'odore dell'acque, e che non habbino più di quello brutto odore delle pelli. Hor segue che insegniamo

Come le pelli ricevano l'odor de' fiori.

Bisogna che primo s'ongano di olio; perche l'habbiamo detto, che l'olio è la base, & il seggio dove s'attaccano tutti gli odori, che lo ricevono, e lo ritengono poi, il che si farà con olio comune; ma meglio di mirabolano, come habbiamo detto; perche non hà odore; ma quelli che vogliono oprar bene, le liniscono di olio di ova, e come si facci, già l'hò insegnato, il modo è questo, ongerai dalla parte di dentro le pelli, ovvero i guanti con una spongia, e principalmente ove sono le cuciture, come havrai fatto questo acconciamente, farai in questo modo; accioche ricevano l'odore di fiori. I primi fiori, che vengono fuori la primavera son le viole pavonazze, e l'altre, che chiamano fiori di vacca, si cogliono la mattina, e fanno strato sopra strato delle pelli, e de' fiori, e così si lasciano star per un giorno, e quando son secchi, ò più presto, ò più tardi, butta quelli, e poni degli altri freschi, andandole movendo tre, e quattro volte il giorno, & accomodando: accioche venendo ad inhumidirsi le pelli per quella humidità di fiori, nò faccino paluggine. Come mancheranno i fiori, vi porrai i fiori delle rose, e de naranzi del medesimo modo, l'ultimo sarà il gismino, il qual dura infino all'inverno, cioè il domestico; perche dura il fiore per due, ò tre mesi, così le pelli, & i guanti resteranno odoratissimi; ma quelle, che havrai così profumate pur un solo anno, in poco tempo svanisce l'odore, e manca; ma se farai così per l'anno che segue, l'odor durerà più lungo tempo, e la giocodità di tal odore havrà molta gratia, e conservaranno molto l'odore, & havranno gran forza in farle ben odorare, si terranno conservate in luogo chiuso, cioè in calcie di legno, ovvero di piombo, perche conservandole dove sono panni di lino, si bevono l'odor loro, che non odoreranno punto. Ecco hora ti mostrerò

Le pelli come si faccino odorate

Se alle predette pelli ci aggiongerai muschio, ambra, zibetto, odoreranno più suave, e più giocondamente. Overo piglia quattro parti di balsamo occidentale, se vi aggiunga una di muschio, altro tanto di ambra, e linisci con una spongia i guanti, e spireranno di un suavissimo odore. Aggiongeremo un'altra suavissima compositione, piglia otto parti di ireos, una di sandali, due di belzuino, quattro di polvere di rosa, di legno aloe una, e mezza, mezza di cannella, ò se ti piace un poco meno, remollite tutte queste cose con acqua di rose, con gemma, draganti, le riponerai sopra un portido, e riongi i guanti con una spongia, poi piglia tre grani di muschio, due di ambra, una di zibetto, meschia, e linisci le pelli. Ma se per caso ti farai pentito di haver linito i guanti di odori, e vorrai

Lavar l'odore da guanti odorati.

Overo volendo far alcuna burla ad alcuno. Fà bollire un poco di acqua rosa, ovvero acqua vite, e mentre è calda, ponivi i guanti, e lasciando così per un poco; perche così ne tira à se tutto l'odore, e se l'imbeve, e se di quest'acqua bagnerai altri guanti, li profumerai eccellentissimamente.

Come si facciano le polveri odorate. Cap. V I.

Bisogna venire à far le polveri odorate, e se ne fanno di loro è semplici, e composti, e di questi se ne riempiono poi sacchetti, e ce ne serviremo nelle pelli, ò nelle misture. Impara dunque

La polvere di Cipro come si facci.

Piglia musco di quercia, il quale odora di musco, e sia colto del sincero, il tempo di corlo è il Decembre, Gennajo, e Febrajo, lavisi con acqua dolce cinque, ò sei volte, che sia ben lavato, dopo si ponga al Sole, poi si bagni in acqua di rosa, e di nuovo si secchino al Sole, e questo farai più volte; peche quanto più laverai, tanto più spiraranno acutissimo odore, come sarà ben secco pesti in mortajo di bronzo in fortissima polve, e setaccierai, al fine ponilo sopra un cribro, e coperti col suo coperchio, e di sotto si accendano carboni, e di sopra buglino i liquori, ovvero pizzette, accioche essalando quei fumi odoratissimi, come diremo, le ricevano, e questo quante più volte farai, tanto più odore beberanno, e più lo riteneranno. Ma come conoscerai che sono divenute assai odorate, piglia una libra di questa polvere, un poco di muschio, e zibetto ridotti in polvere, & una parte sufficiente di sandali, e di rose, pestisi in mortajo di bronzo il muschio, e dopo spargendovi dentro à poco à poco la polvere, si pestino in mortajo, e si mescolino. Al fine, serba la polvere in una carrafa di vetro ben coperta, che non spiri, altrimenti perderà l'odore, e non odorerà punto. Di questa polvere se ne fanno varie compositioni, le quali farei troppo lungo se volessi narrarle. Si fanno di bianchi, di neri, foschi, e di varij colori, la bianca si fa di gesso crudo, prima si bagna con acqua di rose, ò di altro odore, aggiungendovi muschio, ò zibetto, ò altre cose, e così molto lontano farà sentire il suo odore.

Come le misture si facciano odorate. Cap. V II.

Si fanno varie sorti di misture, delle quali si sogliono fare paternostri, e vestiti, e saponetti, à tor, e levarle macchie, & al far le mani odorate. Laonde, se vogliamo

Far paternostri odorati.

Di poca spesa, e che siano odorati, e di bellissima mostra, farai così. Piglia un'oncia di polvere di Cipro, & una di belzuino, mistura, che viene da levante, chiamata Turchesca, volgarmente pasta di levante, mezza di garofoli, ireos di Schiavonia

vonìa quanto basta, prima liquefarai la gomma dragante in acqua rosa, fa massa, e ne fa ballottine, busa, & ad ogn'uno di quelle ballottine poni un legnetto, e ficcali sopra una tavola, poi piglia quattro grani di muschio, e falli molli in acqua di rosa, e con un penicello fa un linimento per tutta la loro superficie, poi lascia seccare, e così li darai tre, o quattro coperte, così da lontano spireranno un giocondissimo odore, nè perderanno così agevolmente l'odore, come l'altre cose. Se li vorrai di maggior prezzo, e di maggior odore, fa così

D'altro modo.

Piglia un'oncia di storace, mezza di ambra, quattro parti di laudano purgato, polvere di aloe, e cannella una dramma, di muschio la parte ottava, le gemme si pistino in mortajo di bronzo, con pistello di ferro, lo storace, l'ambra, ben remischiate insieme, nè si aggiungano altre polveri fin tanto che si meschino tutte le cose. All'ultimo aggiungi il muschio, e primo che si raffreddi, fa quello che desideri. Vi aggiungerò

Un'altra misura,

La qual farà anchora utile a tempo di peste, nè solo recrearà col suo odore il cervello; ma renderà vane l'infirmità della peste. Piglia tre oncie di laudano, altrettanto di storace, di garofoli un'oncia, e mezza, un'oncia di sandali, tre di canfora, legno aloe, calamo aromatico, succo di valeriana una, una dramma di muschio, e di ambra, le quali cose con fumo di melissa, & acqua rosata, e storace liquida meschiarai. Ma per nettare le mani, e la faccia t'insegnerò

Fare il sapone muschiato.

Il sevo di becco si purghi in questo modo. Buglia il lissivio in una caldaja, col fuoco con scorze di cedro, in questo si buglia il sevo per un' hora, cola per panno di tela in acqua fredda; e sarà purgata. Il lissivio si tacci di due parti di cenere di cerro una di calce, mezza di alume catino, meschia, e riempi un catino di legno sotto habbi due busi, cuopri di paglia, poi poni l'acqua che avanzi tre diti di sopra, e coli per li busi di sotto, l'acqua che ricevi, aggiungi di nuovo, e fa il medesimo, così tre, e quattro volte, finche l'acqua diventi salza, tutte queste riserva separate l'una dall'altra, & alla prima, seconda, e terza aggiungerai tanto: finche ponendovi in essa un'uovo fresco vi nati; perche se cala, & andrà al fondo, sarà lenta, all' hora aggiungerai della prima, se noterà, e sarà eguale alla prima superficie, e dell'acqua, aggiungi della seconda, e terza, finche cali, finche appena ne apparirà l'estrema sua superficie. Dodici libre di queste acque, bugliano in un caldajo, aggiungerai due di grasso, poi le colate in vasi, come conche di fondo largo, e lascia al Sol dell'estate, rivolgendo spessissime volte, il giorno, come sarà indurita, fa di quella ballotte, e serba, così aggiungerendovi gli odori. Poni due libre di quel sapone in un vase, e con un cucchiaro di legno meschia con acqua rosata finche divenghi tenero, come sarà indurito, ripolando, ponivi nuova acqua, e poni al Sole, e questo farai per dieci giorni, poi piglia mezza dramma di muschio, di zibetto meno, altrettanto di cannella ben pesti, e meschia, e se aggiungerai polvere di rose, odorará più soavemente, poi odora, se odora poco, aggiungi odori, se soverchiamente sapone. Ma se ti piacerà

Moltiplicare il sapone.

Farei così; poiche pure che siamo venuti à parlar del sapone, non lasciarò d'insegnar questo. Habbi sapon di Gaeta, e lo ridurrai in minutissime particelle, come grattandolo, poi poni al fuoco una caldaja di rame piena di lissivo; ma non di quella molto gagliarda, cioè che à trecento libre di acqua, vi si pongano trecento di sapone, come l'acqua comincerà à buglire, mischia con cucchiaro di legno, e se il lissivio non farà caldo, ponivi del nuovo, come l'acqua sarà sfumata, leva la caldaja dal fuoco, e dentro vi porrai sei libre di sal commune ben pisto, e con una cucchiara di ferro lo porrai in terra, e lascialo così per una notte à raffreddarsi, fra tanto habbia la morchia apparecchiata, così agra che porti un uovo à galla, la mattina fa il sapone in pezzi, & accomodalo dentro un vasc aperto, e butterai sopra quella morchia, e lasciala così per sei hore, e la ritroverai durissima. Se porrai nel lissivio sale alcali, la farai durissima.

Come si facciano i fumi odorati. Cap. VIII.

PArmi che solo sia restato ragionar de'fumi; perche questi sono assai necessari per fare attaccar gli odori alle pelli, a'panni di lino, & utili alle polveri, e nell'inverno riempiono le camere de' Signori di soavissimo odore, e questi si fanno con acque, e con polveri. Insegneremo

I fumi odorati dell'acque, come si fanno.

Piglia quattro parti di storace, tre di belzuino, laudano, legno aloe, e cannella un'altra, l'ottava parte di cannella, & un poco di muschio, e di ambra, pestinsi tutte queste cose un poco grossette, e si pongono in pignatine di rame con acqua di rosa della quantità di un bicchiero, pongasi il pignatino su i carboni, o sopra le ceneri calde, che non buglia; ma si riscalda, che butta via un giocondissimo odore, mancandovi l'acqua potremo aggiungervi dell'altra. Se potremo aggiungere di quella, che habbiamo conservato dall'acqua nanfa, che pur spirerà con soavissimo odore. Si fa anchora

D'altro modo.

Tre parti di garofoli, due di belzuino, una di legno aloe, altrettanto di cannella, e scorze di naranci, e sandali, l'ottava parte di una noce muschiata, tutte queste cose peste si pongono in una pignata, e vi si butti sopra acqua di fiori di naranci, di lavandola, e di mirto, e fate buglire. Overo

Un'altro.

Cavisi, e si coli il succo di limoni, nel quale aggiungerai storace, legno aloe, canfora, vessiche vacue dove è stato il muschio, e tutte queste cose si pongano in bagno à macerar per una settimana in carrafa di vetro ben chiusa. Quando vorremo poi profumar la camera, porremo nella pignatina di rame piena di acqua di rose, una goccia di questo liquore, e lasceremo scaldar su le ceneri calde, e si sentirà soavissimo odore. Così anchora si fanno

Piz-

Pizzette di profumo eccellenti.

Se dalla decoctione dell'acqua nanfa se ne toglie il legno aloe, sandali, cannella, e garofoli, delle polveri che restano, ne facemo mistura, e di quella ne faremo pizzette, quando porremo quelle à brusciasu le ceneri calde, si sentirà un soavissimo odore, ne habbiamo tolto la cannella, e l'altre cose legnose; perche quando si brusciano fanno un cattivo fumo. Si fanno anchora d'

Altro modo.

Si pestano i carboni di falici sottilmente, e si setacciano, di cui una libra, e mezza, quattro di laudano, storace tre dramme, belzuino due, legno aloe una, e si pestino sottilmente. Ma lo storace, belzuino, e laudano in mortajo di bronzo con pistone di ferro caldo si devono pestare, s'aggiunge à questa compositione mezza oncia di storaceliquido, poi si solva in acqua di rose, gomma dragante, e nel mortajo lo buttarai à goccia, dove tutte le restanti polveri si rimelchino in forma di unguento, di questa mistura ne formarai un vccelletto, ò che ti piace, e le seccherai all'ombra, e sopra vi porrai col pennello un poco di muschio, ò di ambra, che quando s'accenderanno spireranno un soavissimo fumo odorato. Nè farà non giocondo un

Suffumigio.

Se linerai le scorze di limoncello picciolo di zibetto, e poi tutto lo imposterai di stecchi di cannella, e di garofoli intieri, e lo farai boglire in acqua di rose, riempirà la camera di un odoratissimo fumo.

Come si falsifichi il muschio. Cap. IX.

Perche questi odori si falsificano da venditori forsanti, accioche possiamo conoscere le cose falsificate, l'insegnaremo come l'adulterano. Perche non dobbiamo subito credere, quando vedemo quei follicoli del muschio intieri; perche non mancano falsificatori, che li riempiono di varie cose, e di muschio fraposto, finche il tutto odori di muschio. Il muschio negro, che v'è al rosso si falsifica con sangue di capretto un poco bruciato, ò con pane bruciato, sicche à due, ò tre parti piglie vi si aggiunga una di muschio, che appena si conoscono. Ma si conosce la falsificatione, che il pane bruciato fa il muschio che si sfarina, & il sangue di becco quando si rompe appar dentro chiaro, e splendente. Da altri così si falsifica, si piglia un pugno di noci muschiate, di mace, cannella, e garofoli, spica nardo, d'ogn'uno equal parte, si pestano, e peste minutamente, e setacciate s'impastano con sangue di colombo fresco, e poi si secca al Sole, poi peste s'inassiano di acqua di rose, e di muschio, e come sono indurite, si pestano, & inassiano molte, all'ultimo gli aggiungerai di muschio sincero la quarta parte, e mescolarai, e di nuovo aggiungerai acqua di rose muschiata: della massa farai molte parti, e ne involgerai in peli di capretto di quelli che si trovano sotto la coda. Si fa e

Di altro modo.

Sto-

Storace, laudano, e limatura di aloè si mischiano, alla composizione aggiungono muschio, e zibetto, e mischiano tutte queste cose con acqua di rose, si conosce la falsità, che nell'acqua subito si rimollisce, & è differente di colore, e di odore. Alcuni aumentano il muschio con la radice dell'herba angelica, che par che odori di muschio. Così si sforzano

Falsificare il zibetto.

Col fiele di bue, storaceliquida lavata, miel di Candia. Ma se il muschio, l'ambra avranno perduto l'odore così farai

Che il muschio ricupri l'odor, che hà perduto.

L'accommoderai pendente in luoghi puzzolenti, come cloache, e latrine, che mentre si difende da quella puzza, unisce le sue parti dell'odore, e rivenisce, e recupera l'odor perduto.

Fine del Libro Undecimo.



DELLA

DELLA MAGIA NATURALE
DI
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

.Libro Duodecimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Ragiona de' portentissimi fuochi artificiali.

P R O E M I O.



Prima che mutiamo ragionamento del fuoco, ragioneremo di quel fuoco homicida, e machinator di cose tanto mirabili chiamato dal volgo fuoco artificiale, del quale i Generali, & Colonnelli con diverse inventioni, & artifizij si servono alle espugnationi delle mura, & a diroccar le Città dalle più basse fondamenta, e nelle battaglie navali con grandissima ruina de' combattenti, con i quali spessissime volte vintellano l'orgoglio delle armate nemiche. Cosa molto utile, e mirabile, della quale non si trova cosa irà tutte l'altre opre della natura, che con più terrore atterri gli animi de' gli huomini. Iddio havendo à giudicare il mondo, verrà col fuoco. Noi prima descriveremo gli fuochi artificiali, che usorno gli antichi, de' quali si son serviti ne gli assedij delle Città, poi ponemo quel, che hanno inventato i moderni, che avanzano i primi di gran lunga, all'ultimo le nostre inventioni, havrai molte compositioni di polvere mirabili, e di quella, che non fa schioppo, trombe che vomitano fuoco, fuochi mortali inestinguibili, che brusciano sotto l'acque, anzi sotto l'acque fanno le mine, che concepute, che hanno il fuoco, per la grandissima violenza della fiamma, s'aprono i mari, e l'innalza insino alle stelle, e dentro le sue voragini portentuose s'inghiotte le navi. Scriveremo le balle volanti per spaventar la cavalleria de' nemici, e per battargli à terra, insin à tanto che verremo à parlar de' fuochi perpetui.

Come

Come si facciano diversi focili. Cap. I.

Narra Vitruvio esser avvenuto à caso, che diversi alberi, e spesso molli, da violenta tempesta di venti, fregandosi fra loro i rami gagliardamente, e tritandosi le parti, e rarefatte haver tirato à se il calore, & havere eccitato il fuoco, laonde ne avvenne una gran fiamma. Gli huomini selvaggi, e ferini impauriti dal fuoco esser fuggiti, così dopò cessata la fiamma, accostandosi à poco à poco, e conoscendo che a' corpi humani ne veniva una gran commodità, conservavano quel fuoco, e così cominciò à venire in usol'amicizia, l'urbanità, e le cagioni di parlarsi fra loro. Dice Plinio, che questi focili fur inventati da' soldati, e da' pastori, e che sia stato inventato negli alloggiamenti de' soldati, e de' pastori, per poter accender fuoco, per non haver sempre per le mani la pietra focaja. Insegna Teofrasto, quai legni siano appropriati à cotal uso, e se ben accade, che quello che sfransuma, è quello che concepe sia alcuna volta d'un medesimo legno, finalmente è assai migliore, che di un legno sia quello che terisce, e d'altro quello, che patisce, cioè uno sia molle, e l'altro duro. Per essempio

Quai legni atterendo faccino fuoco

Sono quelli, che sono molto caldi, come lo lauro, il ranno, l'ellera, e la tiglia. Mnestore ci aggiunge il morone, e lo congetturano; perche nell'asciarlo rintuzzà l'ascia, di tutte queste fanno quello che atterisce, acciò che atterendo resista gagliardamente, e con più pertinacia finisca l'opra, quello che concepe sia di materia molle, come hedera, vite selvaggia, attagena, e simili ben secchi, e veramente privi di ogni humidità, l'oliva, come non atta, si leva via, come di materia pingue, e ripiena di humor soverchio in somma le peggiori legna di tutte per i focili sono quelle, che nascono ne' luoghi ombrosi, e coperti dal sole. Plinio toglendo d'altri. Si frega un legno con un'altro, e col fregar eavano il fuoco, porgendo la materia come una esca secca, come fonghi, ò frondi secche: ma niun legno è miglior dell'hedera, che si atterisca col lauro, ò che il lauro atterisca. E buona anchora la vite selvaggia, ma non la lambrusca; ma come hedera, anchora ella sale su' gli alberi. Ma noi così solemo cavar il fuoco più commodamente. Freghefi il lauro con il lauro, e si muova vhentissimamente, perche subito vedrai levarsi dal legno un fumo, aggiongendovi subito sopra un poco di minuta polvere di solfo, si vede il fuoco, accolta l'esca, ò alcun nodrimento secco del fuoco, il qual sarà, ò di fungo secco, ò di stoppa, ò frondi, che si trovano d'intorno la rullillaggine nelle radici; perche queste velocissimamente ricevono il fuoco, e lo ritengono. Il medesimo habbiamo fatto del legno dell'hedera modo della corteccia, e ben secco, e così anchora fregando la ferola con ferola, ò per dir meglio movendo una fune con gran velocità sopra la ferola. Gli Indiani di Occidente legano insieme due legni secchi, nella divisione vi pongono una verga, la quale con moto contrario con le mani la volgono intorno, e così accendono il fuoco. Ma perche l'ingegno humano rare volte si contenta della prima in-

inventione; ma per trovar sempre cose nove in alza più l'ingegno per sua industria è stato ritrovato una

Pietra, che l'accende collo sputo

Il modo di farla è questo. Piglia parti eguali di solfo vivo, e di salnitro ben purgato, il doppio di canfora, aggiogasi calce viva, e tutte queste cose si pestino in mortajo tanto sottilmente, che volino in fumo, si meschiano, e si stringono in una pezza di tela di lino, e chiuse in un crucciuolo, e sopra ben lutato si secchi al sole ben caldo, poi si ponga in fornace di vasi, e quando saranno cotti i vasi, sarà cotta ella, e la troverai dura come una pietra, cavatela, e serbatela in loco secco per quando bisogna. Ma io havendone fatta la esperienza; ma non con troppa diligenza molte volte non mi è mai riuscita; ma l'hò vista fatta da amici; ma bisogna, che la pignata non respiri; perche si brucia ogni cosa. Havemo visto buttar l'acqua sopra la calce viva, & accostatovi poi il solfo essersi acceso, & haver dato fuoco alla polvere di artiglieria; onde possono haver sussistenza le cose sopradette,

Delle compositioni de' fuochi usate da' nostri antichi.

Cap. II.

PRima che venghiamo a descrivere le nostre compositioni de' fuochi tratteremo quelle, delle quali se ne sono servite i nostri maggiori nelle battaglie navali, e nelle spugnationi, e defensionì delle Città, si legge in Tuciddide, che combattendo i Plateensi, non facendo l'effetto desiderato le machine, si venne à i fuochi, si che buttandosi le fascine di legni d'intorno a' muri, e buttatovi poi fuoco, e solfo, e pece, accesero le legna, laonde eccitorno tante fiamme quante mai alcuno vedesse in alcun tempo. Herone insegna per busar le mura, & abbrusciarle, che postovi ne' busi legna di tede, e pece secca, cò solfore vivo, e con pece liquida, ovvero onte con olio, e poi accese. Et altrove insegna à bruscicar con una urna. Falli una urna di creta, ma legata da fuori con cerchi di ferro, e piena di minutissimi carboni, busata verso il fondo, dove si poneva il mantice; perche come i carboni erano fatti di fuoco, brusciano; e con urina, aceto, e con sopra porvi altre cose acris, le mura si rompevano. Vegerio nelle guerre navali insegna le cose da bruscicare, e si serve dell'olio incendiario, stoppa, solfore, e bitume, le saette ardenti si mettevano con le balestre ne' gli ventri delle navi, giontovi cera, pece, e resina, e con tante cose accendibili s'attaccava fuoco alle tavole delle navi di subito. Aggiungeremo

Saette di fuoco di che si servivano gli antichi

Da Ammiano Marcellino si descrivano gli mallecoli, specie di saette, che erano in quella forma. Era una saetta di canna fra il ferro della cinta, e la canna circondata tutta di fil di ferro in forma di conocchia di donna, con le quali filano i fili di stame, vacue dentro, nel ventre sottilmente aperte, in molti luoghi, e nel ventre concepe fuoco con alcuno alimento, e così mandata lentamente con ar-

Ccc

co

co debile; perche si fusse stato l'arco molto gagliardo per la velocità della fassetta s'estingueva l'incendio, che portava, senza rimedio alcuno, solo con buttarvi sopra della poluvere, ovvero morchia, altri con seccie ardenti, altri portando stoppa, pece, e mallei vennero, che tutta la battaglia riluceva dalle fiamme, nel concavo di questi malleoli ci era la colla, e l'esca de' fuochi inestinguibile di pece, greca, solfore, e sale, che chiamano nitro, tutti liquati in olio di lauro, secondo altri olio petrolio, grasso di anetra, medolla di canna di ferola, solfo, e come è paruto ad altri, olio di oliva, sevo, pece greca, canfora, resina, e stoppa, questa composizione di fuochi hanno chiamati tutti gli antichi combattenti. Lucano parlando di una battaglia navale dice;

*O che peste diversa eranel mare
Si spargon teide di vivace solfo
Ardenti, e dan le navi istesse al fuoco
Alimento, hor con pece, hor con la cera*

Et altrove

*Comanda che si butta su le vele
De le navi le lampe tutte ardenti
Di mistura di pece, ne col fuoco
Pigro correndo per le fune, e travi
Che scorrevan di pece, e nel medesimo
Tempo su per i remi i marinari
Ardean primi i cherusci.*

Ma alle compositioni, che si tiravano, accioche andassero con più vehemenza, aggiungevano vernice liquida, olio di libri, petrolio, terbentina confettati tutti con acrisimo aceto, e seccati al sole, & involti di stoppa, e con ferri acuti, che le firmavano, come involti, & intessuti di funi, le quali cose tutte per un buco onto di solfo, e la pece greca, onte nel modo seguente. Ma per astutia de' Greci è stato inventato

Il fuoco chiamato Greco

Nelle brevi battaglie delle navi, si fa un buglimento di carbon di salice, sale, acqua vite ardente, solfo, pece, incenso, con molle filo della lana di etiopia, e canfora, la quale, cosa mirabile à dire, sola arde dentro l'acqua, bruciando ogni sorte di materia. Callinacho architetto fuggendo da Helipoli, fu il primo che le insegnò a' Romani, e da quel tempo molti Imperadori se ne sono poi serviti contro i nemici. I naviganti Orientali navigando contro la Città di Costantinopoli, in mille, & ottocento dromoni l'Imperadore Leone con questa sorte di fuoco li bruciò tutti. Il medesimo poco dopò col medesimo fuoco bruciò quattrocento navi nemiche, e di più trecento cinquanta. Prometeo ritrovò, che il fuoco si potea conservar per un'anno dentro la ferola. E però Martiale disse così.

*Not siamo a pusti assai nemiche, e grate
Molto a maeistri; ma sum dono chiaro
Di Prometeo.*

Della

Della varia compositione della polvere dell'artiglieria
Cap. III.

Non mi parrebbe haver sodisfatto à me stesso, havendo à parlare de'fuochi artificiali, che non facesse particolar ragionamento di quel maraviglioso, e mirabile autore di tutte le meraviglie, polvere d'artiglieria, per entrar esso in tutte le compositioni, e depender da lui tutta l'importanza, non che voglia à lungo trattar di lui, per esser cosa assai volgare; ma solo di quello che hà qualche cosa occulta in se, e di novità. Si fa dunque di quattro parti di salnitro, una di solfore, & un'altra di carbon di salice. Ma bisogna che il salnitro sia purgato bene del sal commune, del grasso, e di parti terrestri; perche egli è il fondamento, e la base del tutto. Bisogna che queste cose sieno ben peste, e ben setacciate, & assai meglio meschiate insieme. Laonde se tu volessi

Polvere di molto strepito, e gagliarda operatione

Aggioggendovi molte parti di salnitro, & una di carbone, & una di solfo, esci, ovvero otto di salnitro; ma ben purgato, e ben meschiato, perche fanno più quattro parti di salnitro ben purgate, e ben meschiate, che dieci di mal purgato, e mal meschiato insieme. Dal salnitro vien la forza, e lo strepito, dal solfore l'attaccar il fuoco, dal carbone lo momentaneo attaccamento del fuoco. Il contrario poi se si ricerca la

Polvere di artiglieria, che con poco strepito mandi la balla

Bisogna debilitare il salnitro, o con alcuna cosa grassa, che ci da la colla di oro; butta, meschiando secondo la volgare devuta proportionione, meschiando, e rimeschando, così senza rumore, o con pochissimo, che à pena tu l'udirai, mandarà la balla, e se non con tanta vehemenza, in verità poco meno. Il modo non l'havemo dichiarato, per non dar occasione à gli huomini cattivi di operar sene in male.

Come si faccino le trombe, che buttano fuoco.

Cap. IV.

Il medesimo Herone comanda, che i soldati, che danno l'assalto alle mura, contro le faccie de' defensori della Città debbano opporre gli istrumenti che tirano di lontano fuoco, percioche li defensori delle mura atterriti, & impauriti da queste portentose machine, che buttano globi di fuoco, così di lontano, e di tanta vehemenza di fiamme, che appena ponno sostenere l'aspetto del fuoco, che velocissimamente non sene fuggano. Oltre à ciò nelle battaglie navali, e ne' squadroni di cavalli molto se ne servono i moderni; perche i cavalli molto si spaventano per lo fuoco, e così gli elefanti. Laonde voltando le spalle, fuggano indietro, e turbano tutto l'ordine dello squadrone. Essendo assediati i Megaresi

CCC 2 da

da Antipatro, & i Macedoni combatteſero gagliardamente, i Megareſi ſpiſſero i porci, e vi attaccano il fuoco, e così acceſi, l'inviorno contro nemici, i quali infiammati di furore, dando dentro le ſquadre di elefanti, gridando, e portando con loro tante fiamme, come fuſſero infuriati, incitano gli elefanti, e tutti gli perturbano. Ma cominciamo a ſcrivere le

Trombe, che buttano fuoco da lontano.

Si faccia al torno ritondo un legno di tre piedi, e ſia cavo da dentro, e ſia quel forame di mezzo quanto la pianta della mano di un'huomo di diametro, e ſia groſſa di legno quanto è alto un dito, da dentro ſia foderato di una lamina ſottile di ferro, di fuori avvolta di cerchi di ferro, nella bocca, nel mezzo, e nella fine, e gl'intervalli ſolidati con fili di ferro, accioche quando ſi accende per la violenza delle fiamme, che non voli in mille pezzi, & offenda gli amici, il buſo cavo riempira i di cotella miſtura. Piglia tre parti di polvere di artiglieria, pece greca peſtera un poco groſſetta, non mancando ſempre ſpargerai olio di lino, e maneggiandola con le mani. Poi farai eſperienza ſe la miſtura arde con troppa violenza, ovvero troppo debolmente. Riempi un pezzo di canna della predetta miſtura, e poi dagli fuoco, ſe arde con violenza, che rompa la canna, aggiungi pece, greca, e ſolfo, ſe tardamente, dagli più polvere, poi ne riempi la tromba battendo ſempre con l'haſta, come ſarà piena cuopri la bocca con una tela, e liniſci con cera, e pece, cuopri, che non ſe ne cada la polvere, e buſando la tela poni vi un licino di bombace, che tocchi la miſtura, accioche quando ſia neceſſario di uſarla poſſa prendere il fuoco. Come ſi facci quel licino, poco appreſſo l'inſegnaremo. Queſta ſi chiama tromba ſemplice, hor

Come ſi facci la tromba armata.

Queſta col menar continuamente balle di fuoco, e balle di archibuggio, eſſendo ſcaricate da archibuggi di ferro paſſerà le faccie di coloro, che ſe vogliono diſender da lei. Di terebentina, di pece liquida, vernice, incenſo, e canfora piglia parti eguali, di ſolfo vivo delle quattro parti le tre, il doppio di ſalnitro reſinato, e tre volte tanto di acqua vite, altrettanto di olio petrolio, e di polvere di artiglieria, ſi peſtino, e ſe ne faccino balle di fuoco, quanto baſtino ad entrare nel cavo della tromba, prima ſi pone tanta miſtura, quanto baſta a riempire tre diti, e ſi calchi un poco, poi vi ſi butta ſopra un'oncia di polvere, poi ſe ci pone dentro una di quelle balle, poi di nuovo ſi pone della prima miſtura, e così come habbiamo detto hor ponendo l'una, hor l'altra finche ſia piena, e la bocca ſi chiuda, come habbiamo detto. Sono alcuni, che in luogo di quelle balle vi pongono ſtoppa rivolta in dadi di ferro, tanto lentamente, che la miſtura detta la poſſa accendere la polve di artiglieria. Sono alcuni, che dentro la ſtoppa ci pongono vetro peſto groſſamente, altri ſale, e limatura di piombo; perche le ballotte ſe ſi accoſtano all'armi, ovvero alle veſti, non ſi ponno eſtinguere con acqua, ovvero con altro, finche non è conſumata. Sono altri, che circondano la tromba intorno di archibuffetti di rame, o di ferro, e nel luogo dove ſi dà fuoco buſano da tromba, che vadi inſino alla miſtura, e riempiono quel buco di polvere fina, che quando la miſtura ardendo giunge a quel luogo con horribile ſcoppio, vicenda-

vol-

volmente vomiti in faccia di chi gli stà innanzi hor ghiande di piombo, hor balle di fuoco. Ho visto tromba di smisurata grandezza, cioè lunga dieci piedi, col buco dentro quanto capisca una testa di huomo, tutta piena di balle di fuoco, & di pietre, & altre cose, e tutta armata d'interno fuori di schioppi, attaccata alle antenne delle galee, o d'altri navigli, la quale si reggeva con fune, che tiravano, & allentavano secondo volevano i guerreggianti, e nelle guerre navali drizzata verso le corsie delle galere, dandole fuoco, haverla quasi tutta desolata. Non lasciarremo però d'insegnare

Che un archibuggio, dandogli fuoco una volta riri dieci balle.

E' invention de' moderni, che un'artiglieria, ovvero un'archibuggio butti dieci, più, o meno balle, l'una appresso l'altra senza mancare. Faccisi polvere lenta, della quale nelle cose passate ce ne siamo serviti, e poi riempirai il cavo in questo modo. Prima poni la misura giusta della polvere ordinaria, che basti à fare il colpo, poi ponga la balla; ma un poco più picciola del solito, che ci vada dentro un poco più larga, che buttandovi sopra un poco di polvere di artiglieria si tocchino fra loro, dopo potrai un poco di polvere lenta di altezza di due, ovvero tre diti di altezza, dopo potrai la polvere di artiglieria, & appresso la balla, & hor l'una, hor l'altra vicendevolmente, finche havrai pieno il vano quasi infino alla bocca, l'ultimo sia quella polvere lenta, hor come havrai drizzata la macchina al luogo destinato, dà fuoco alla bocca; perche butterà fuori le balle, e poi il fuoco vicendevolmente, con tanto intervallo di tempo fra l'una, e l'altra, quanto un'huomo con un'archibuggio possa tor di mira alcuna cosa, e così con uno instrumento potrai tirar dicce balle.

Come si facciano quelle balle di fuoco, che si buttano con l'artiglierie. Cap. V.

HOR insegnaremo alcune compositioni di pignate, ovvero balle di fuoco, le quali si buttano con l'artiglierie, da varij usi, ovvero à bruscian navi, ovvero per illustrare alcuna cosa di notte, ovvero per buttarle per l'aria, nelle festività di alcun giorno, che paja che discorran per lo Cielo alcune stelle. Hora insegnaremo come si facciano quelle

Balle, che discorrono per l'aria.

Che si sogliono far nelle festività. Pestisi una libra di polvere di bombardaz, la terza parte di salnitro, due oncie di solfo, altrettanto di pece greca, tutte queste cose ammassate insieme, dentro le forme le porrai dentro un panno grosso di lino ligate in forma di balla, e si formano dentro le forme vacue di due mezze balle, e si battono benissimo con martello di legno, finche siano dure à modo di legno, dopo si rivoltina intorno intorno con fune sottili, e se buttano sopra la pece liquida tre, e quattro volte, che siano ben coperte, acciò che la violenza dell'artiglieria quando le butta per l'aria, non la faccia in pezzi, all'ultimo si bufano con uno stilo di legno infino al centro, e si riempie di polvere di bombardaz, e si secca-

seccano, fin tanto che le vorrai buttare in alto. Quando te ne vorrai servire. S'alzi dritta al Cielo una coda di artiglieria, e si piglia una di queste balle con le forbici di ferro, e si dà fuoco al buso, che s'accendano bene, e come conoscerai, che è bene accesa, con la destra mano la porrai dentro la bocca della coda, e con la sinistra darai fuoco al buso della coda di sotto, la quale accesa, la butterà in alto, e vedrai il camino, che fa la balla di artiglieria per l'aria, e la vedrai scorrere, e cadere, che parerà una stella cadente, come habbiamo spesse volte vista in Roma, quando si preparavano. Fannosi e

D'altro modo.

Pigliansi tre parti di pece navale, due di terebentina, altrettanto di solfo, una di sevo di becco, quelle che si hanno a pistare si pestino, e quelle da liquefare si liquefaccino in un caldajo, giungi insieme, e rivolgi con un legno, poi buttavi dentro stoppa di canape, ovvero di lino di tanta quantità, che basti ad impastar tutta la mistura, all'hora leva dal fuoco la caldaja, e con le mani l'accommoderai in forma di balla, come la vorrai, secondo la bocca dell'artiglieria, e prima che s'induri, con poneruoli di legno l'andrai forando intorno intorno, e vi butterai dentro polvere mischiata con solfo, e la rivolgerai poi sopra una tavola tutta sparsa di polvere di artiglieria, e per quelli buchetti ponivi licinij di bombace rivolti nella polvere, come diremo, queste si seccano al Sole, finche diventino dure. Il modo come si buttano con l'artiglieria è questo. Eleggasi quel pezzo di artiglieria, che si chiamano perieri, che sono più atti a questo mistero, il peso della polvere, che si deve ponere in detto periere, sarà la quinta parte del peso della balla, poco più, o meno; perche ponendovene più, o spinti dalla troppa violenza del fuoco, volano in molti pezzi, o s'estinguono nel corso, e non fanno l'effetto desiderato. Posta la polvere nel pezzo, non vi porrai sopra ne stoppa, ne caneo; ma accommodi la balla sopra la polvere, che dato fuoco al pezzo, egli darà fuoco alla balla, e la butterà in aria. Ma se vorrai un'altra compositione, più nobile

D'altro modo.

Piglia cinque parti di polvere di artiglieria, salnitro refinato tre parti, due di solfo, mezza di pece greca, vetro pisto, sal commune, olio chitran, & olio di lino, & acqua vita ben purgata altrettanto, pesta le cose da pestare, e setaccia con cribro sottile, poi liquefallo in pignata nuova, e poni sopra li carboni ardenti senza fiamma, che non scintillino, e dà fuoco alla mistura, poi buttavi le polveri, che se incorporino ben bene, poi fa sacchetti in forma di balle rotonde di tela, e riempi di polvere schietta di artiglieria, & attacca bene con funi sottili, poi involgi stoppa nella mistura, e formane balla, fra tanto ponendo l'una sopra l'altra, che la balla venghi alla desiderata grandezza, e se vuoi buttarla con l'artiglieria, la stringerai più strettamente con quelle funi sottili. All'ultimo con poneruoli di legno passerai la balla da tutte le parti, finche giungano à quella polvere, che stà nel mezzo, e poi vi porrai quei licinij di bombace, con li quali si conserva il fuoco, mentre vola per l'aria con tanto impeto. In un'altra pignata si liquefaci lagrima di pino, polvere di artiglieria, e solfo, poi sommergi la balla in quel

liquor-

liquore, che s'incrusti bene, e tolta di là, alzi con uno stecco tutti i detti licinij, e le inspargerai tutte di polvere fina. Questa balla, di strepito, di rovina, e con la botta castigherà molto i nemici, il fuoco inestinguibile brucierà l'armi, le vesti, & ogni cosa, fin tanto che tutto sia consumato; perche rende l'armi così roventi, che se non si levano via, bruci chi li tien vestiti.

Della mistura che arde nell'acqua. Cap. VI.

Ricercando i Filosofi la cagione dell'acque, che stanno sopra, e sotto la terra, e che sempre bugliono, dissero, che il bitume era la cagione, che sempre ardessero, che una volta accesa per sua proprietà, non solo mai s'estinguano; ma buttandovi sopra acqua, s'accendevano, & ardevano con più vehemenza. Scrive Plinio. Nel Faselide arde il monte chimera di fuoco immortale la notte, & il giorno, il qual fuoco s'accende con acqua, e s'estingue con la terra, ò col fieno. Canidio Tesia dice.

Nella Licia ardon i monti Hefesti della medesima fiamma, dandogli fuoco con una teda accesa brusciano, talche le pietre de' rivi, e l'arene ardano dentro l'acque, e quel fuoco più s'accende, e si nodrisce con le pioggie. Il Cratere ninfeo pronoschia male a gli Apolloniati, come dice Teopompo, s'augmenta con le pioggie, e produce bitume da temprarsi con quel fonte ingustabile, altrimenti, più scarso d'ogni bitume. Hor investigaremo la specie del bitume. Il primo si chiama bitume liquido, noi lo chiamamo olio petrogljo; perche vien fuori dalli fassie, chiamasi chitran. Questo è un gran soggetto di fuoco, & hà tanto parentado col fuoco, che havendolo di lontano, lo tira a se dovunque si sia, con questo dicono, che Medea brusciasse l'innamorata di Iasone, che havendo quella ad accollarsi alli altari per sacrificare, havea in testa la corona linita di questo bitume. Un'altra specie ce n'è in Lomogene Città di Samosata v'è uno stagno, che butta un limo, lo chiamano malta, che spira fiamme, che ogni cosa soda che tocca se, s'accosta, e se lo tocca lo segue anchor che fugga. Così Lucullo combattendo le mura, buttando del bitume, il soldato ardeva con l'armi sue, con l'acque si accende, e solamente s'estingue con la terra, come ne mostrò l'esperienza. Specie di questa è la canfora, che tira a se il fuoco come il bitume, & arde. Il Pissasphaltò è più duro del bitume, ci è il succino, specie di gagate; ma questi ardon più lentamente, e meno nell'acque. Oltre a ciò quel'ò, che arde nell'acque, è il solfo; perche non si cava cosa dalla terra più grassa. A dar pastura a questo fuoco per se solo ne arde dentro l'acque, nè s'estingue con l'acque, nè dura molto; ma aggiunto il bitume fa il fuoco perpetuo, come si vede nella solfatara di Pozzuoli, e come al fuoco, se vi si sparge olio, s'accende, così al bitume acceso, spargendovi sopra acqua augmenta la fiamma con più vehemenza. Di questi dunque, che ardon dentro l'acqua, e sotto l'acqua ci havemo a servire. Ma diamo alcuni essempli, come si facci quella

Ballà, che arde sotto l'acque.

Habbifi

Habbisi prima polvere di bombarda;perche questo è quello che entra in tutte le misiture, e dà forza a' restanti di bruscicar con gran vehemenza, questa polvere si farà in granelli, pestisi bene, e si setacci, & à sette parti di questo si aggiungano due di pece greca, tre di salnitro, una di solfo, pestinosi tutte, e si melchino, non lasciando mai di spargervi sopra dello chitran, facendola tanto humida, quanto stringendove un pugno con la mano, resti fermo di queste cose tutte mescolate, se ne fa esperienza; perche si brucia con troppa violenza, vi si aggiunge più di pece greca, salnitro, e solfo, se troppo tardo, di polvere di bombarda. Questa mistura s'avvolge in stracci di tela, o in borsette, e si stringono quanto più si può con funi sottili, & altri ligami, che si stringano più strettamente, poi si sommergono nella pece, e si lasciano seccare, e di nuovo se gli accingono stracci intorno, e si rivolgono nella pece, accioche possa difenderli dall'acqua, nè la violenza del fuoco la facci andar in pezzi, come farà poi ben secca, bufsandola con picciolo buco, se vi pone polvere di bombarda, e si dà fuoco, e quando comincia ad ardere, si trattiene un poco, che piglia bene, poi si butta nell'acqua, ella col suo peso v'è al fondo, facendosi dar luogo dall'acque, e facendole da se fuggir da lontano, l'acqua boglie di sopra, e s'oscura di nero fumo, che par proprio di veder l'acque di Pozzuoli, che bogliono, poi fatta un poco più leggiera, per giri, e varii rivolgimenti, con bellissimo spettacolo si vedrà salir sopra la faccia dell'acque, che vedrai che l'acqua brufi, e vedrai due contrarij Elementi, che combattono fra loro esser divenuti amici, e starsi uniti con amica concordia, fra tanto che la materia sia finita. Altri pigliano polve fina semplice, questo basti con pigliarne con un pugno, e la involgono nella tela, e la stringono con fune sottili, e la sommergono dentro la pece, questa stretta benissimo, e fasciata intorno con più tele, la bufsano con un picciolo stecco, e la pongono nel centro della balla grande, che quando verrà sopra la faccia dell'acqua, il fuoco attaccando alla polvere di dentro al centro, farà romper la balla in mille parti, e ferirà le faccie de' riguardanti con grandissimo strepito. Sono alcuni che fanno

Il medesimo in altro modo.

La mistura di solfo, di pece greca, di salnitro, e di vernice, e si giungono quattro volte tanto di polvere, e si aggiungono terebentina Venetiana, olio di vernice liquida, chitran, olio di lino, & acqua vite refinata, e di queste ne inhumidifcono le polveri, buttandone sopra come una leggiera ruggiada questa attacca il fuoco con più vehemenza, e butta la fiamma allai più di lontano. A fare

Il medesimo.

Piglia una parte di mastice, due d'incenzo, grana di vernice, solfo, canfora, polve, fina, di tutte tre parti, di pece greca sei, di salnitro raffinato nove, pesta tutte le cose, e setaccia, e pesterai la canfora meschiata col sale, perche di tutte questa sola si pesta con difficoltà tutte queste cose distese sopra un vaso di larga bocca spargi sopra chitran, o vernice, ovvero olio di lino, e meschia con le mani, poi toglie un poco, e ponila dentro una canna, e fa prova, come ti satisfa ardendo, se vedrai, che arde lentamente, aggiungi un poco più di polvere, se troppo gagliardamente, di pece greca, sempre facendo prova, se riesce come vuoi. Perche in queste composi-

tioni

zioni alcune cose aggiungemo à smorzar la gran violenza del salnitro, e della polve di artiglieria, e del brusciamiento. Poi fa come borse di tela di caneo in forma di balla, la quale riempirai di mistura, e benissimo insacca, poi attacca con cordicine, all'ultimo liquesà il solto, e non vi manchi la quarta parte di polvere, mischiando con un bastone, e luterai intorno intorno la balla con quella mistura, e come vedrai che sarà ben fortificata, e sicura, con un pontervolo di legno fa un buco, che giunga infino al centro, e toltone quello, riempilo di polvere, nel qual darai fuoco, e brucierà sotto l'acque, si potrà buttare anchora con l'artiglierie. Ne taceremo come si facciano

Le balle, e le pignate per buttarle nelle navi.

Questa compositione scriffero gli nostri antichi haverla ritrovata Alessandro Magno per bruciare i ponti, le porte, le navi, e cose simili; ma hora oprarà con più gagliardezza, per haverci giunto noi la polvere di artiglieria. Piglia polvere di artiglieria, salnitro, solfo, pece, lagrima di pino, grana di vernici, incenso parti eguali. La metà di canfora, tutte queste peste si meschiano insieme, poi se ci aggiunge chitran, vernice liquida, resina di terebinto pur parti eguali, liquefarai, e meschiate tutte insieme ne riempirai le pignate da buttare fra le navi de' nemici. Overo se di queste ne farai una balla, e la ligherai d'intorno al capo del malleo, il quale hà un dente di un piede lungo acuto, e la manica di tre piedi, e nelle battaglie navali se alcuno con una leggiera barchetta la consiecherà nel ventre di una nave, vi sarà ivi un grand' incendio, che non basterà estinguerli nè con acqua, nè con altra cosa.

Come si facciano le balle di metallo, che tirano fuoco, e dadi di ferro. Cap. VII.

INsegnaremo à far le balle di bronzo frangibili, le quali piene di polvere di artiglieria, e ben chiuse d'ogni intorno, per forza, e violenza delle fiamme, che vi s'accendono dentro, si spezzano in molte parti, e passano da un canto all'altro i corpi, che se gli fanno incontro, che non solo i disarmati; ma gli armati anchor feriranno, delle quali ce ne possiamo servire negli assalti delle Città, che buttate dentro la turba delle genti ne feriscano infiniti, e se ne può far esperienza dentro una greggia di pecore. Faccinosi dunque le

Balle, che scagliano di fuori dadi di ferro.

Facciò dunque una balla di bronzo di diametro di una pianta di mano, di solidezza di un dito. Il metallo si fa di tre parti di rame, & una di stagno, accioche vegghi così fragile, che spezzata per forza di fuoco, si spezza in molte parti. La balla accioche si facci con maggior agevolezza si faccia di due semisfere; perche si colano con manco spesa, e che poi si uniscano insieme ingavigliate, come l'usano le bussolle, ovvero à lumache, che rivolgendosi intorno l'una parte entra nell'altra, sia di spessezza eguale, accioche si spezzi egualmente da ogni parte, e poi con un chiodo di ferro, che passi per mezzo, le giunga insieme più gagliardamente;

D d d

mentey

mente, dalla grossezza di un dito, accioche dalle altre parti più tosto, che dalle giunture si spezzino, dipoi si facci un canaletto della grandezza di un dito, e lungo quanto la pianta della mano, che giunga infino al centro della balla, in forma di conio, che dentro la punta, e fuori la base stia, e si faldi, & incassi nella balla, all'uno, & all'altro capo del chiodo, che habbiamo detto che avanza fuori, se ci avvolgono fili di ferro, il quale tiene infilzato i dadi di ferro, busali con largo buco, che ogni filo ne habbia almeno trenta, accioche quando la balla si spezza, per violenza del fuoco, e si spezzano parimente i fili di ferro saltano via, e vanno di lontano con tanta violenza, che par che siano tirati con una balestra, overo cò un'archibuso. All'ultimo si riempia la balla di polvere di archibugio fina, e quel canaletto si riempia di mistura di quella che arde lentamente, accioche quando se li darà fuoco, si possa tenere in mano per tanto tempo, finche quella mistura ardendo lentamente giunga infino al centro, e subito si butti fra nemici; perche si romperà in mille pezzi, e quei fili di ferro, e quei dadi, e l'altre parti della balla, si scaglieranno molto di lontano, che passino le tavole, & entrino per quattro diti dentro il muro. Queste negli assalti delle Città, e nelle rimesse de' soldati si buttano nella moltitudine; perche potranno ferire ducento huomini, & in quel tempo è meglio ferire, che uccidere, come si vede per l'esperienza della guerra. Ma quando vorrai riempire quel canaletto, habbine uno in mano prima che sia, faldata nella balla empilo di mistura, e fa prova quanto tempo si consuma, accioche sappi il tempo, che bisogna buttarle, accioche non ammazzi te stesso, e gli amici tuoi. Con le medesime balle insegneremo

Come si ponghi in rotta un squadron di cavalli.

Faccinosi le balle già dette; ma più grandi, cioè di un piede di diametro, attaccate con li medesimi fili di ferro; ma ripieni di più numerosi dadi di ferro, cioè di mille, queste buttate nel mezzo de' squadroni di cavalli, o delle Città assediate, o de' navigli con le catapulte, o con petrerai, o con altri modi; perche se saranno armate intorno di dadi di ferro nello spezzarsi, si scaglieranno con tanta violenza dal fuoco, che passino da un canto all'altro gli huomini armati, & i cavalli, e con la botta mirabile, così speventaranno i cavalli, che è cosa impossibile, che possano ubidire à gli sproni, overo alle briglie, che non turbino tutto l'ordine. Se ne fanno di quelle che hanno busi intorno, e poi piene della mistura già detta, e poi accese, e buttate nel mezzo de' squadroni, buttano la fiamma così di lontano, con tanto strepito, e rumore, che parcano i folgori, e tuoni, che caschino dal Cielo.



*Come si possano far le mine nelle pianure , e sotto
l'acque . Cap. VIII.*

A FAR quelle mine , che si cavano sotto , per far volar per l'aria le Città , e le fortezze , bisogna lungo tempo , assidue fatiche , e molte spese , nè bastano farsi , che il nemico non se ne accorga : ma queste nostre noi le faremo dinanzi à i nemici , & in quei piani , dove havrà à farli giornata , insegneremo come si facciano con poca fatica , e presto . Dunque se

Nel piano dove si have à far giornata far la mina.

Desidererai , e nel cospetto de' nemici (perche non sapranno , che fare) noi siamo li primi ad insegnarlo; Ne' crepuscoli della sera , ò della mattina , dove si habbi à far giornata , ò passar l'essercito de' nemici , ò far gli alloggiamenti , si cavano fosse alte tre piedi , e che sia lontana l'una dall'altra per dieci piedi , ivi accomoderai le balle , di un piede di diametro , poco più , ò meno , che circondi , e riempi tutto il piano , poi dall'una all'altra , vi farai solchi , e mine , ove collocherai tubi di legno , ovvero di creta , che dentro habbino i licinij di bombace , che il fuoco possa attaccarsi sicuramente dall'una all'altra , ovvero con canne cavate; talche la balla habbi il fuoco da tre , ò quattro parti , poi le sepelirai , & appianerai la terra , lasciando un luogo , dal quale potrai dar fuoco à tutte . Così al tempo della guerra quando il nemico sarà venuto sopra detto luogo , ò che verranno , ò fingendo di ritirarti , dando fuoco allo spiraglio tutto il piano in un punto sarà di fuoco , con una crudele , e spaventosa strage di huomini; perche li vedranno volar per l'aria , braccia , gambe , teste , corpi , & huomini intieri horribilmente bruscianti , che à pena uno se ne salvi , i licinij così farai . In una pignata nuova si scaldi al fuoco acqua vite , e polvere , finche riceva una grassezza , che habbia forma di unguento , dentro vi porrai i licinij di bombace , e gl'involgerai di mistura , toglì la pignata del fuoco , e butterai polve asciutta sopra i licinij , e poni al Sole , che si seccino bene , questi porrai nelle canni cavate , e tutto il vacuo riempirai di polvere . Overo piglia una parte di salpistro refinato , mezza di solfore , e lascia buglire in una pignata con olio di lino , ponivi dentro i licinij , che si bagnino ben bene di ogni parte , leva , e poni al Sole à disseccare . Ma se vuoi

Far le mine sotto l'acque .

Ti servirai di questa bellissima inventione . Nel luogo , onde si sappia certo , che venghino le galee à far l'acquata , ovvero navi , vi apparecchiarai la mina . Accomoderai alcuni travi , che si tocchino per mezzo à modo di croce , e tutti insieme à modo di rete sopra un piano , e siano di quella quantità dello spatio di mare , che si vorrà caminare , e dove si traversano , vi accommodarai casse di legno bene inchiodate insieme , poi le riempirai di polvere con li licinij nel mezzo , che possino dar fuoco alle casse piene di polvere , poi con grandissima diligenza impecierai le casse , & i travi , e li darai molte coperte , che non le penetra l'acqua , e la polvere s'inhumidisse , perche perderai la fatica , e la spesa , lasciandovi un luogo , da dove

Ddd 2

si possa

fi possa dar fuoco alla machina, questa machina si deprimerai sotto l'acqua, che vi si fermi con pesi, e la coprirai con luto, o alghe di mare, poco innanzi che s'aspetta la venuta de' nemici, stia vi uno a far la spia, il qual come vedrà, che le navi, e le galee staranno sopra la mina, dando fuoco, s'aprirà il mare, e farà sbalzar l'acqua insino al Cielo, le navi o sommergerà, o le spezzerà in mille parti, che non può farsi, o vederfi cosa più horribile, e miracolosa. Ne habbiamo fatto l'esperienza sotto l'acque, e dentro i laghi, e l'effetto avanzò il desiderio, e l'esperetatione.

Quali siano quelle cose, che giovano à smorzare il fuoco. Cap. I X.

HAvemo insegnato come s'accendano i fuochi, hor come si possano estinguere, e nel corso del ragionamento faremo mentione di alcune cose, che sono contrarie al fuoco. Ma trattiamo prima, i nostri antichi, che cosa ne hanno detto. Vitruvio scrisse, che il legno di larice non si lascia bruciare, nè ardere come se fusse un fasso nella fornace, ne farà carboni; ma bruscarsi tardissimamente. N'assegna la cagione; perche in esso ci è pochissimo aere, e fuoco, e molto humore, e molta terra, & esser molto sodo, nè esser molto poroso per li quali pori il fuoco potesse penetrar dentro. E come questo sia stato sperimentato, lo narra. Cesare havendo comandato à quei paesi dove havea à passare, che le dessero le strade, alcuni che stavano in un Castello di legno, non vollero ubidire. Cesare comandò che fossero poste d'intorno al Castello molte fascine di rami, e che vi havessero dato fuoco, che quando le fiamme si fussero accese in quelle fascine, e che la fiamma fusse giunta insino al Cielo, stimava che il Castello bruciandosi fusse caduto à terra; ma essendo bruscate le fascine, restò la torre intatta. Plinio togliendo da lui. Il larice, nè fa carbone, nè in alcun modo si brucia per forza di fuoco come se pietra fusse. Ma questo è cosa falsissima; perche producendo resina come l'altre, e tutta piena di olio, subito vi si attacca il fuoco, & arde, anzi havendo appreso il fuoco, appena l'estinguerai con gran forza, laonde mi maraviglio, che la bugia sia pervenuta insino a' nostri tēpi, e quel Castello larigno, così chiamato per esser fatto di tavole di larice, circondato di fuochi sia restato illeso dalle fiamme. Havemo letto l'alume liquido secondo gli antichi difendersi dal fuoco; perche i legni liniti di alume, e di verde rame, ovvero i limitari delle porte, ovvero intempiature delle camere; però che vi sia fatta intorno una crosta, che facciano al fuoco gran resistenza. Di che ne fece esperienza Archelao Capitano di Mitridate in quella torre di legno, che usò contro Silla, il quale invano si sforzò di bruciarla, il che è scritto dal Quadrigario ne' suoi annali. Ma questo alume liquido mi pare che non sia conosciuto da' letterati de' nostri tempi; perche l'alume usuale, non ha quelle note, nè fa questa esperienza. Ma son molti, che dicono con esperienza, che l'aceto val contrò il fuoco. Plutarco dice, che non si trova cosa, che più vaglia ad estinguere il fuoco, che l'aceto; perche più valorosa-

rosamente di tutti estingue la fiamma, per l'eccellenza del freddo , che ritiene . Riserisce Polieno . Atenocle combattuto da nemici contra le testudini , che se le approssimavano , le se buttar sù piombo liquefatto con vasi di rame , col quale tutte le testudini s'aprivano ; ma gli inimici , come vi buttarono sù aceto , estinsero il piombo , e tutte le altre cose infocate , che di sopra cadevano ; percioche , esperimentarono l'aceto essere eccellentissimo à difenderli dal fuoco . Plinio ad estinguere il fuoco loda molto il bianco dell'uovo , scrivendo così . Al bianco dell'uovo si trova tanta forza , che un legno bagnato di bianco di ovo non arda , che una veste bagnata di quello non si bruci . Heron per coprir le testudini si serve de'cuoi degli animali,uccisi di fresco ; perche quelli giudicò eccellentissimi à resistere al fuoco , e le congiunture de'legni le fortificava con creta , e cenere mischiato con sangue , ovvero con cera ammollata con peli , o paglie , o alghenacerate in aceto , perche queste cose si difendevano dal fuoco assai bene . Carchedonio di cuoi di bue freschi copriva le Vinee , e gli arieti . Hò inteso da huomini degni di fede , nell'incendij delle case , anchora di tavole , che buttatovi dentro un panno mestruato , del primo che viene alla donna , che subito s'estingue l'incendio per una sua particolar proprietà . I succhi spessi , e mucilaginosi vagliono assai contro il fuoco , come dell'althea , e però non molto scioccamente si legge in Alberto , se alcuno si ongerà le mani con succo di malvaveschia , di bianco d'ovo , e di alume potrà

Trattar il fuoco con le mani senza lesione .

E nell'esperienza ci si trova qualche verità . Ma io stimo l'argento vivo con aceto , e bianco di ovo restinto , & ongendone una cosa che si possa difendere dal fuoco .

Di varie compositioni de'fuochi . Cap. X.

Diremo varie compositioni di fuochi , da servirsene in varij usi . Ma questa inventione , che son per dire hora l'attribuiscono à Marco Graccha , che si può

Far una misura di fuoco , che la può accendere il Sole .

Si fa in questo modo . Piglia olio di termentina , olio di solfo vivo (ma di altro modo , che havemo insegnato nelle distillationi) giunipero , kitran , lino , e pece greca , canfora , pece , salnitro , e grasso di ania , di tutte il doppio di acqua vite ben purgata dalla stemma , peste tutte , e poste in un vase sotto il fimo per due mesi si fermentino insieme , rinnovando sempre il fimo , e mischiando dopo detto tempo si ponga in storta di vetro , e si distilli , quel liquore inspessarete con polvere , ovvero con sterco di colombo ben setacciato , che pigli consistenza di unguento , di questa misura bagnati i legni , & esposti à i Soli del Perù , s'accendono da loro stessi . Lo sterco di colombi esposto al fuoco riceve gran forza di concepir fuoco . Riferisce Galeno , in Misia , che è una parte dell' Asia così essersi bruciata una casa . Stava buttato in terra molto sterco di colombi , vicino ad una finestra ,

stra, che toccava hormai le sue legna, le quali di nuovo erano state linite di resina, il quale essendo già putrefatto, e riscaldato, evaporava in essalationi nel mezzo dell'Estade, il Sole scaldandolo valorosissimamente, accese la resina, e la finestra, e di quà le altre porte pur illinite di resina, s'attaccò il fuoco, e l'inalzarono tanto, che giunsero infino al tetto, e come dal tetto una volta la fiamma s'accese, subito s'accese in tutta la casa; perche hà grandissima forza di ricevere il fuoco. Il grasso di anitra hà grandissima forza di ricevere il fuoco. Da Medici è lodato à maraviglia, che habbia gran sottigliezza, penetrante, e caldo, e che dà forza di penetrare all'altre cose, e come cosa sottile, e caldissima, subito ritira à se il fuoco, & arde. Insegnaremo anchora à distillare

Vn'olio ardentissimo.

Mentre io apparecchiava alcune eccellentissime compositioni di olij comburenti, io distillava il commune olio in una storta; ma con gran fatica, ma quello che uscì fuori distillato era sottile, accendibile, e tutto di fuoco, che accese una volta era inestinguibile, e di lontano tirava à se il fuoco, e lo lasciava con gran difficoltà; ma più adurente è l'olio di lino; perche se lo distillerai speße volte riceve così gran violenza di accendere, che appena si può chiudere in vase, che non tiri à se il fuoco, & aperto il vase, è così leggiero, che riempie l'aria tutta di spiriti, che se vi si accosterà alcuna candela accesa, o fuoco, s'accende l'aria, e da lui acceso l'olio, butta la fiamma di lontano, & assai gagliarda, che sarà cosa impossibile, poterla estinguere. Ma bisogna distillarsi con grandissima diligenza, nè che il vase si riscaldi molto, accioche da dentro non s'infiamenti. Oltre à ciò

Il fuoco, che s'estingue con olio, e s'accende con l'acqua.

Così farassi. Noi habbiamo detto prima, che lo nitran arde dentro l'acqua, & una sua specie essere la canfora, laonde se ci meschiarai il solfo, ovvero altre cose, che ritengono il fuoco, se ci aggiungerai l'olio, ovvero loto, s'estingue: ma buttandovi acqua ritorna vivo, e risorge in una grandissima fiamma. Narra Livio esser state alcune vecchie, che ne' loro giuochi, con alcune faci fatte delle cose già dette, haver valicato il fiume Tevere, & haver paruto miracolo à quelli, che le miravano. Havemo detto esser cosa propria del bitume arder nell'acqua, & estinguerli con l'olio. Dice Dioscoride la pietra Tratia nascere in un certo fiume della Scitia, chiamato Ponto, che hà forza del gagate. Si scrive accendersi con l'acqua, & estinguerli con l'olio, il che accade al bitume. Nicandro parla di questa pietra in tal modo.

*Se la Tracia pietra con il fuoco,
S'accende, e si bagnasse poi con l'acqua,
Bruscerà tutto. Ma se poi con l'olio
Bagnerai il medesimo, s'estingue,
Questa pietra riportano i pastori
A noi dal fiume, che si chiama PONTO.*

Faci, che non s'estinguono al vento.

Si fanno col solfore, il qual malagevolmente s'estingue, come è acceso una volta, laonde le faci di cera, e solfore coperte vicendevolmente, si portano senza estinguerli

guerfi per gli venti, e le tempeste, per condur gli esserciti, ovvero nell'altre cose necessarie. Altri si servono di tali cose. Il licino delle faci lo fanno bugliare nel salnitro, e nell'acqua, e secco lo bagnano nel solfo, e nell'acqua vite, e di questa mistura ne fanno le candele. Solfore, canfora, e terebentina la metà, il doppio di pece greca, tre volte tanto di cera, ne fanno quattro candele, poi l'aggiungono insieme, & in quel vacuo di mezzo pongono solfore, e questo resisterà a tutto. Overo di questa maniera. Buglioni li licinij di caneo, ò di bombace in acqua col salnitro, e tolti poi gli fan seccare, poi liquefanno eguali parti di solfo, di polve di artiglieria, e di cera in un caldaro di rame, e quando sono liquefatti, vi pongono i stuppini, che ne sorbiscano parte della mistura, gli cavano fuori, e nella caldaja aggiungono parti eguali di polvere fina, solfo al doppio di terebentina, delle quali ne fanno le torcie; si fa anchora una

Fune, che accesa, non facci nè fumo, nè odore

Negli assalti che fanno di notte i soldati, & occulti, anchora i cacciatori fanno una fune, la quale accesa non fa odore, nè da presso, nè da lontano, nè fumo; perche le fiere quando sentono l'odor della corda accesa, fuggono, e si salvano nella sommità de' monti. Piglia una pignata nuova, & in quella accomoderai dentro una corda nuova con tanta diligenza, che la riempi tutta, rivolgendola intorno intorno, che non vi possa capere altra cosa dentro, cuopri, e luta le giunture tre, e quattro volte, che non respiri; perche da quà vien tutto l'effetto. Poi accendi il fuoco d'intorno la pignata à poco à poco, che prima si riscaldi, poi s'infochi, alfin diventi di fuoco, e se fra tanto si rompesse alcuna parte delle congiunture, ferrala subito con lo luto, al fin coperta di carboni lasciala, che da se si raffreddi, poi aperta la pignata, ritroverai la fune nera, siccome un carbone, il quale acceso, non fa nè puzza, nè fumo.

Compositioni di fuochi per li giorni festivi.

Cap. XI.

HAbbiamo ragionato de' fnochi terribili, spaventosi, e mortali, saria cosa ragionevole parlar di quelli, che usiamo nelle feste, e ne' giuochi, nè tanto gli ponemo per potercene servire, quanto che porgono occasione d'immaginare maggiori cose. Dunque insegniamo i modi di comporgli

Che alcuno entrando in una camera tutta s'accenda di fuoco.

Cerchisi buona quantità di acqua vite ben purgata, & in quella si butti canfora, rotta in pezzetti; perche in breve spatio si dissolverà; come sarà dissoluta, all' hora si chiudino le fenestre, e le porte di quella camera, che il vapor non se ne esci fuori. Il vase come è pieno di acqua, posto sopra carboni accesi, senza fiamma, buglia, accioche tutto quel liquore si risolva in fumo, e ne riempia tutta la camera, il qual farà tanto fortile, che non basta vederli: Sforzisi alcuno di entrare in detta camera con una candela accesa in mano; perche come la candela toccherà quel fumo subito s'accende, e tutta la camera s'infiamma, che par sia una fornace

nace accesa, e darà grandissimo terrore à colui, che vi entrerà. E se in quello lloquore vi si dissolverà dentro un poco di muschio, o ambra, dopo finita la fiamma, ci verrà un grandissimo odore. Si fa anchora una

Acqua ardentissima.

In questo modo. Habbi vino rosso gagliardo, e vecchio, buttavi dentro calce viva, tartaro, sale, e solfo vivo, e poste queste cose in una storta, cavane acqua. Questa bruserà valorosamente, nè finirà di ardere, finche non sia consumata tutta. Se potrai questa in un vaso di larga bocca, e gli darai fuoco, se quando sarà accesa la butterai in un muro, o la butterai per la fenestra di notte, vedrai l'aria accesa di molte fiamme, e scintille; e per lo muro cadere in aria di fuoco, bufcia nelle mani presa, ne fa molta lesione, se la distillerai di nuovo, manco arderà. Ma se sarà fatta con parti eguali di calce, e di sale, e la meschiarai con olio commune, e ne farai ballottine, e le butterai nel ventre della storta per lo collo, e poi con fuoco gagliardo ne caverai olio, e quell'olio di nuovo meschia col sale, e calce, e di nuovo destilla, e così farai quattro volte; perche ne verrà un'olio, d'uno mirabilissimo accendimento, che non senza cagione sarà chiamato da alcuni infernale. Per l'apparenze delle scene si fa un fuoco. Se nell'acqua vite sarà liquesfatta la cantora, e di quella saranno bagnate fasciette di carta pergamena, e come son secche s'accendano, e cadano da un luogo alto, si vedranno venir serpeggiando accese non senza un bellissimo spettacolo. E se piacerà

Buttare una fiamma in alto.

Fà così. Pesta pece greca, incenso, ovvero succino sottilmente, e te ne porrai un poco su la palma della mano, poi accomoda una candela accesa fra gli diti, di modo che quando butterai la polvere in alto, passi per la fiamma nella candela; perche accendendosi in fiamma, salirà molto in alto. Se ti piace

Che molte candelette s'accendano presto.

Ne' giorni festivi, e ne' giuochi, e come intendo si fa appresso i Turchi non senza grandissimo piacere di quelli, che guardano. Cocerai nell'olio solfore, & oropigmento, e fa bollire in quelli un filo, e come è cotto fallo passar per molti licinij di candelette, perche acciso da una parte, passerà per tutti la fiamma, & accenderannosi tutte. Alcuni lo chiamano l'unguento di Hermete. Potrà ciascuno

Mangiando all'oscuro parer che butti dalla bocca faville di fuoco.

Il che avverrà mangiando zuccaro in cannis, che mangiandosi si rompa in pezzi, e par che dalla bocca ne venghino faville di fuori, come se alcuno stuzzicasse un tizzone.

Di alcuni esperimenti de' fasci. Cap. XII.

A Ggiongeremo alcuni altri esperimenti, fuor della classe degli altri, li quali havea costituito più tosto tacerli. Li chiamo per dar occasione à gli ingegnosi di trovar forse cose maggiori.

Far

Far che le balle degli archibuggi penetrino più profondamente

In muro, overo legno, e questo se ne può fare esperienza agevolmente. La palla vada più tosto stretta, che larga; ma prima che ce la ponete ongerla d'olio, e poi buttarvisi dentro, che cacciata fuori dalla violenza del fuoco, penetrerà più à dentro il doppio. La ragione è in pronto. Quell'olio opera, che l'aria del fuoco non scappi fuora; perche chiudendo ogni via, con maggior violenza le fiamme di dentro la caveranno fuori, come ne parleremo più à lungo. Così anchora le balle delle artiglierie penetreranno con maggior violenza. Se si ongeranno di lardo le balle degli archibuggi passeranno i coisalletti degli huomini di arme. Possiamo anchora con una sottilissima inventione

Passare un'huomo con una palla, che non veda l'entrata, nè l'uscita nel corpo.

Così l'humano ingegno s'è inalzato, che habbi ritrovato passar un'animale da un canto all'altro, che non si veda il segnal della palla, se ben rompe, e fraccassa tutte le membra di dentro. Imaginati le cose, che siano gravi, e fode, e così sottili, che penetrando, non lascino segno dell'entrata, e faranno il medesimo effetto, così se saranno unite, come se scompagnate, ch'ogni parte sola da se farà l'effetto, che se fussero tutte insieme. Havemo così parlato per gl'ignoranti, e cattivi, che non habbino occasione di farmale. Havemo visto

Tirar molte botte con l'archibugio, senza caricarlo di nuovo.

E' anchora usato da eccellenti soldati, non solo con l'artiglierie: ma con gli archibugi da mano. La cosa stà così. D'intorno la verga con la quale si carica l'archibugio, si avvolga una carta due, ò tre volte, e cavatone fuor la verga, si riempie quel vano di polvere, con la palla, e si lega quella carta di quà, e di là, e s'incollano, che nella carta non vi appaja cocitura alcuna, primo se ne pone una nello schioppo, che ci vada larga, che buttandovi un poco di polvere minuta di sopra, gionga insino al bufo, poi si pone il carico ordinario con la sua palla, e si calchi, e posta allo spiracolo debito la polvere, e dato fuoco, caverai via il carico, e la sua palla primo, che fù ultima à porsi; poi con un stiletto per lo buco rompi la carta, e diafeli della polvere, e di nuovo se li dia fuoco, così in poco intervallo di tempo, tirerai due colpi. Potremo

Occesar gli occhi col fumo.

Che negli assalti delle Città, e nelle giornate campali potrà esser di molto giovamento. Ma prima è da avvertirsi il vento, che venghi à noi dalle spalle, accioche porti il fumo nella faccia de'nemici. Si fanno certi sacchetti di cartone come lanterne, della grandezza, che possano entrare nella bocca dell'artiglieria, e si riempieranno di sottilissima polvere di Euforbio, pepe, calce viva, di cenere di sarmenti, e di arsenico, sublimato, e dopo caricata l'artiglieria di polvere, si pone la lanterna, che per la violenza della polvere quando se li darà fuoco, si spezza quella lanterna di carta, e verrà quel fumo à gli occhi de'nemici, e gli darà tanta molestia, che buttate l'armi, attenderà ciascuno à non perder la vista.

Ecc

Come

Come possa farsi, che una candela arda in perpetuo. Cap. XIII.

F Inalmente prima che diamo compimento à questo libro, vò discorrere se può farsi, che una candela accesa una volta non possa estinguersi mai, il che pare che molto repugni alle ragioni della corrotibilità di tutte le cose del mondo, e par che avanzi la fede nostra; Ma veggiamo prima se dagli antichi era stato tentato, ò fatto. Si legge, nelle historie Romane nel Tempio della Dea Vesta, e nel Tempio di Minerva in Atene, e di Apolline in Delfo esservi stato il fuoco perpetuamente acceso. Ma questo mi par falso; perche mi ricordo haver letto in molti autori, il fuoco perpetuo haverne havuto cura le Vergini vestali, che mai venisse meno, come si legge in Plutarco nella vita di Numa, e finalmente nel tempo delle guerre civili, e di Mitridate essersi estinto. In Delfo esser custodito dalle vedove, e ne haveano pensiero con aggiungerci dell'olio continuamente, che non venisse à mancarvi la fiamma, & anchora haver mancato quando i Medi l'abrusciorno. Dunque negli altari de' Dei gentili non vi era il fuoco perpetuo. Ma havemo letto nel Castello di Ateste in Padova esservi stata ritrovata una urna di creta, dentro la quale vi era un'altra picciola urna, e dentro quella vi era una lucerna, che anchora ardea, laqual si ruppe dalle mani di quei villani, che la trovarono, che la trattavano troppo rusticamente, e subito s'estinse. E ne' nostri tempi intorno l'anno 1550. nell'Isola di Nisita nel nostro mare di Napoli, ci è stato ritrovato un sepolchro di marmo di un certo Romano, il quale aperto vi si trovò dentro una carrafa, nella quale ci era una lucerna, che anchora ardeva, la quale rotta, subito che vidde l'aria, si estinse, la quale era stata ivi locata prima la venuta del nostro Salvatore. Molte me ne sono state narrate dagli amici essere state ritrovate, e viste. Laonde conosciamo esser possibile, & esser già stato fatto da' nostri antecessori. Hor veggiamo se noi anchora lo possiamo fare. Sono molti, che dicono, che l'olio cavato da metalli, che duri assai, e quasi perpetuamente: Ma questo è falso; perche l'olio de' metalli non arde. Alcuni dicono l'olio di iunipero del legno durar molto, perche i carboni del medesimo legno si conservano accesi per un'anno sotto le ceneri. Ma questo anchora è falsissimo, che un carbone serbato da me sotto le sue ceneri, non è durato nè per due, nè per tre giorni, e l'olio cavato dal suo legno, arde gagliardamente. Son molti, che si vantano haver cavato l'olio della pietra amianto, giudicando, che come la pietra stà invincibile al fuoco, che con l'icinio fatto di quella pietra, arde in perpetuo, se se gli aggiungerà olio perpetuamente, così l'olio duri. Ma è vero che l'icinio non si con-

consuma al fuoco, non per questo ne segue, che l'olio cavato da quella arda perpetuamente senza consumarsi, e niuno è stato fin hora, che habbia cavato l'olio dell'amianto, che arda. Altri stimano, che se l'olio sia cavato dal sale comune arda perpetuamente: perche ponendo il sale nell'olio, si farà che l'olio duri nella lucerna al doppio, ne si consuma, del che ne hò fatto la prova, & è vero, onde giudicavo, che l'olio cavato da quello duri perpetuamente senza consumarsi: non segue dunque che si presta facoltà all'olio di durar più, & egli non consumarsi, ch'egli rivolto in olio, non si consumi, e l'olio cavato dal sale non arde men d'una pietra, ò come l'acqua forte, che parta l'oro dall'argento di che egli è una specie. Ma cosa di rozzo ingegno l'immaginarsi che possa rinovarsi un olio, che bruciando continuamente non si consumi: ma bisogna immaginarsi altra cosa. Sono alcuni, che dicono, ne è cosa vana la loro imaginatione, che la candela non arda sempre nella lucerna; ma dentro la carrafa esservi una mistura, la quale se vede l'aria, subito s'accende, e parerà che arda solo in quel tempo, se ben mai habbi bruciato per l'innanzi. Questo poter esser vero lo giudico, che molte volte operando alchimia, alcuni vasi di vetro ben chiusi dopo l'abbruscimento l'oro havendomeli simenticati, per molti mesi, per non dir anni abbandonati, quãdo si sono aperti, hò vista fuori apparir fiamma, ardere, & uscirne fumo, quelle cose, che havea cotte, e bruciate me ne sono simenticato; ma poteano essere cose simili, che anchora hò inteso essere avvenute ad un mio amico, che havendo posto litargirio, tartaro, calce, e cinabrio con l'aceto, e farlo buglir molto, finche spirasse l'aceto, seirar poi il vase, e ben lutato sopra, cotto à gagliardo fuoco, lo ripose, finche si raffreddasse, dopò alcuni mesi volendolo aprire, per veder quello, che fatto si havebbe, subito uscì fuori fuoco dal vase, e le bruciò tutte le ciglia, non pensando egli punto, che tal succeder dovesse, il che hò inteso dopò esser à molti accaduto. Oltre à ciò cocendo l'olio di lino per la stampa, & havendosi attaccato fuoco dentro, coperfero subito la pignata con panni per estinguerla, e dopò qualche tempo aperfero la pignata, e l'olio vedèdo l'aria s'accese di nuovo. Ma à questa opinione repugna l'esperienza; perche coloro, che hanno vista la lucerna nel vase di vetro, viddero la fiamma dello licinio, e che facea anchor luce. S'immaginavano gli antichi, che come giacciono le ceneri nel sepolchro, così l'anima insieme con loro riposava, e per non star in perpetuo nelle tenebre, si sforzavano con molto studio, e diligenza, come potessero ivi dentro non star senza luce. Dunque è da immaginarsi un'altra cosa, e cercar un'altra esperienza. Ma questo è da haverli per fermo, e stabilito nella officina della natura, non darsi il vacuo, esser la radice delle operationi più meravigliose, e più tosto rompersi questa machina del mondo, e tutte le cose andar per contrario, che prometter mai quello ritrovarsi. Laonde se una fiamma si chiuderà in un vetro chiuso da tutte le parti, che non spiri, se durerà dentro per un poco, che durerà in perpetuo, ne è cosa possibile il poterli estinguere. In questo libro molte cose mirabili son dette, e molte se ne diranno, le quali non hanno altra causa. Ma come si accenda lì dentro quella fiamma, quà è la fatica, quà l'industria. Bisogna che sia un-

liquore di sottilissima sostanza, e che faccia poca evaporatione; laonde se vi sarà introdotta per un poco, ci starà sempre; ma come si possa accendere, ci sono modi con gli specchi, col fuoco, e con industria, & agevolmente anchora, & accesa, non può più estinguerfi, per non esservi spiraglio alcuno, dove possa entrar l'aria, per riempir quel vano occupato dal sottilissimo fuoco nel ventre della carrafa, ovvero l'elca si solve subito in fumo, e come questo non si può risolvere in aria, v'è in olio, e di nuovo s'accende, e così con un perpetuo flusso darà esca alla fiamma. Havete intesi i modi, immaginate, operate, & sperimentate.

Fine del Libro Duodecimo.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Terzodecimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. L. P.

Nel quale si tratta delle cose del ferro.

P R O E M I O.



La siamo ispediti da fuochi mostruosi; ma prima, che ci partiamo in tutto da loro, ragioneremo dell'esperienze del ferro, già che col fuoco si maneggiano, non che vogliamo trattare dell'arte del ferraro: ma alcuni secreti scelti, non poco necessarij all'uso humano, di quelli, che habbiamo trattato in fino adesso, oltre di quelli, che habbiamo trattati nell'Alchimia. Di quello si fanno eccellentissimi, e pessimi istrumenti, come dice Plinio; perche nell'opre della agricoltura, e nelle fabriche delle case ci serviamo di lui, e del medesimo alle guerre, alle uccisioni, non solo da presso, ma di lontano, facendolo correre, e volar per l'aria, & accioche più tosto apporti la morte all'huomo, però l'hà fatto volante; e ci hà giunto le penne all'ali. Noi insegneremo diverse tempre di ferri, per farlo molle, e duro, che solo tagli, e seghi il ferro, & altre cose più dure: ma l'istesso porfido, marmo sculpiscono. In somma nel ferro è una forza domatrice di tutte le cose.

Che

Che il ferro con la tempra si possa far più duro.

Cap. I.

CON evidente, e chiarissima esperienza si vede, che la tempra fa il ferro, e più duro, e più molle, & havendo io con grandissima diligenza investigato, se le cose calde, o fredde, o secche, o humide se facesse molle, o duro, ritrovavo le cose calde farlo, e duro, e molle, così il freddo, e l'altre qualità. Dunque fù di bisogno imaginar altre cagioni. Ritrovavo con le cose contrarie divenir duro, e con le amiche molle, all'ultimo siamo venuti alla antipatia, e simpatia delle cose. Gli antichi pensavano questo avvenire per conto di religione, e nel fiume Eufrate essere una catena di ferro nella Città, chiamata Zeugma, con la quale Alessandro Magno ivi legò il ponte, gli anelli della quale quando che son tolti, si fanno ruginosi, e quelli che vi stanno non mai. Plinio, & i restanti dicono, che questo venghi dall'acque, le quali quando passano sotto terra s'imbevano di alcuni succhi, e di semi di alcune miniere, le quali possono rodere il ferro, o duro, o molle, dicendo. In somma la differenza stà nell'acqua, nella quale quando è infocato s'immerge. Et altrove. E molti luoghi hà nobilitati il ferro, sicome Bilbili l'Hispania, e Turiaffone, e Como in Italia, per non farsi metalli di ferro in questi luoghi. Di tutti i generi la palma si deve dare al ferro Serico. I popoli Seri mandan questo ferro con le sue velli, e pelli. La seconda palma à i Parti, nè altro genere di ferro si temprava dallo semplice taglio; perche ne' restanti si meschia. Narra Giustino historico nella Galletia di Spagna è la principal materia del ferro; ma l'acqua è più violenta del ferro; perche temprandosi in quella il ferro divien più gagliardo, nè si preggia alcun ferro tra loro, che non sia temprato nel fiume Bilbili, o nel Calibe. Onde così si chiamano i popoli Calibi da questo fiume, e nelle cose del ferro sono migliori di tutti, se ben Strabone dice, che i popoli Calibi sian in Ponto, vicino al fiume Termodonte. Virgilio.

E il ferro i nudi Calibi ci mandano.

Finalmente, come dice Plinio, il ferro con l'olio si rimollisce, con l'acqua s'indura. I ferri delicati sogliono temprarsi nell'olio, che temprandosi nell'acqua, divengono troppo frangibili. Niuna cosa ci sforza à pensar più altamente, che questo esperimento si vegga così sensibilmente, che temprandolo in olio divien così molle, che lo potrai distorcere con le mani, e romperlo, e temprandolo nell'acque diventerà così duro, che taglia poi gli altri ferri come fussero di piombo.



Come

Come divenga il ferro molle. Cap. I I.

INsegnaremo prima il ferro come diventi molle, e trattabilissimo: onde il ferro faremo divenir acciaio, e l'acciajo in ferro, & il ferro faremo come piombo. Il ferro duro temprandolo con le cose grasse, divien molle, come dicemmo, e senza cose grasse, solo il fuoco lo farà molle. Dice Plinio. Il ferro infocato se non s'indura à botte di martello si corrompe, come se dicesse, che l'acciajo da se stesso divien molle, se l'infocherai spesse volte, e da se stesso lo lascerai raffreddare nel fuoco, e'l ferro divien molle in questo modo. Potremo anchora con varij modi fare

Che il ferro diventi molle.

Il ferro onto di olio, cera, & alla ferida, e dopò lutato di sopra con luto, ove sia mescolata paglia, e sterco di cavallo, e sevo, e poi coperto di carboni sia così rovente per tutta la notte, poi lascia così raffreddarsi per se, che lo troverai lamattina assai trattabile, e molle. Overo togli tre parti di solfo, e quattro parti di creta in polvere, meschia il tutto con olio, che divenghi più molle, e poi lutatone il ferro intorno, e disseccato si cuopra di carboni accesi, e come dicemmo nel medesimo modo ci potremo servire del sevo, e butiro. I fili di ferro infocati, e poi lasciati così raffreddar da loro stessi, divengono così molli, e trattabili, che ti potrai servir di loro, come se fussero di lino. Sono certi succhi di herbe molli, e grassi, come quello della malva, scorze di fave, e simili, i quali possono anchora far molle il ferro; ma bisogna, che siano caldi, quando tempreterai il ferro in quelli, e siano succhi, e non acque distillate di loro; perche sempre il ferro divien più duro temprandolo nell'acque fredde.

*Le tempre de' ferri si devono oprare ne' molli ferri.**Cap. I I I.*

Dicemmo come il ferro potea divenir molle, hor insegnaremo le tempre come si facciano più duri; ma le tempre sono diverse, come diversi gli usi di che vogliamo servirci; perche altra ne ricerca il ferro, che hà da tagliar pane, altra il legno, la pietra, o'l ferro, cioè di diversi liquori, così diversa infocazione, e diverso tempo nell'estinguerlo in quei liquori, che l'effetto dipende da queste. Quando il ferro è infocatissimo, che sia venuto al sommo dell'infocamento, che scintilla raggi, quel colore si domanda di argento, & all' hora per temprarsi non si pone nell'acqua, che si consumerebbe quando verrà appresso à tingerli di color d'oro, o di rosso si dice d'oro, o di rosa, & all' hora temprato in liquori, divien più duro, e questo colore dimanda estinguerli all' hora. Ma è da avvertirsi, se hà da temprarsi tutto il ferro, come il color azzurro, o violato la spada, il taglio di scalpelli, e di pugnali, e perche restando dopo la tempera il ferro anchor caldo,

di

di nuovo lo distempra, all'hor si stà aspettando il secondo colore, cioè quando s'hà da ctinguere il ferro, & all' hora immergendolo nell'acqua si fà più duro. L'ultimo colore è quello della cenere, & all' hora estinto divien il manco duro che sia. Hor veniamo a gli essempli. Questa è la

Tempra del ferro, che hà da tagliar pane.

Hò visto non pochi ingegnosi haver faticato gran tempo per ritrovarla, i quali se ben haveano i coltelli, che tagliavano ogni cosa durissima, nella tavola tagliavano malagevolmente il pane, noi restammo sodisfatti con questa tempra. Per tagliar dunque il pane temprasi l'acciajo in questo modo molle. Piglierai quello acciaio fino, che rottolo per mezzo mostra il corpo di dentro fatto di minutissimi grani, e ben purgato dal ferro, e riscaldato leggermente, poi lo batti col martello, e formane un coltello, poi accomodalo di lima, e dagli la forma solita, poliscilo alla ruota, poi tornalo di nuovo al fuoco, & aspetta il color della viola, s'onge di sapone, accioche il color si vegga più chiaramente, e toltolo dal fuoco tempra la estremità del taglio sopra un panno di lino bagnato di olio di oliva facendo così finche divenghi freddo, così raderanno piacevole, e ram-morbidiremo la durezza dell'acciajo, e col scaldarlo affai poco lontano, di questo modo farai la

Tempra del ferro per tagliar legni.

La tempra per tagliar legni vuol essere un poco più dura della sopradetta, ma pur piacevole, e però bisogna riscaldarlo finche si venghi al color della viola, & all' hora si sinorzi nell'acqua, poi si leva, e quando verrà il color della cenere, buttisi tutto nell'acqua fredda. Nè molto diversamente si

Tempra per il ferro per segar la vena.

Si tempra in olio, e divien duro; perche è delicato, e sottile, & estinguendosi nell'acqua si torcerebbe, e romperebbe.

Tempra per le falci da segar herbe.

Dopo haver accomodato il ferro in forma di falce, infocalo infino al color d'oro, poi smorzasi nell'olio, o se onga di sevo; perche il ferro è sottile, smorzando bene nell'acqua, o si rompe, o riman torto.

Misure, che fanno il ferro durissimo. Cap. IV.

HOR dimostreremo alcune cose, le proprietà delle quali sono di fare il ferro durissimo; perche quel ferro del quale habbiamo a servirci per istrumento per martellar molto ferro, polirlo, & accomodarlo, bisogna che sia molto più duro di loro. Onde bisogna mostrare in prima

Tempra del ferro per le lime.

Perche bisogna che siano di buonissimo ferro, e temprate eccellentissimamente, per poter limare, & accomodar gli altri. Pigliate unghie di bue, e si pongano in un fornio a dissecare, accioche si possano polverizzare, di cui una parte, & un'altra di sal comune, di vetro pesto, e fuligine di camino, si tritino ben bene,
e si

e si mescolino, e si pongono in un vase di legno attaccate al fumo à serbarsi; perche il sale per ogni humidità di aere, ò di luogo divien humido, e liquefassi. Apparecchiato che si havrà la polvere, si formi il ferro in foggia di lima, dopo s'intaglia in croce con scarpelli taglienti, essendo primo il ferro ridotto in molle, come habbiamo insegnato prima, poi si farà una cassetina di ferro grande, quanto basti à chiuder dentro à se le lime, e vi si chiudano dentro; ma tutte siano d'intorno circondate di polveri, e niuna parte di loro scoverte, poi si ponga il coperchio, e si chiudino le fissure con luto con paglia, e sterco, che non effusi il fumo delle polveri, poi si cuopra di carboni accesi, e stiano così roventi per una hora, e più, e come giudicherai che la polvere è bruggiata, e consumata, togli dal fuoco la cassetina con le lime con le tenaglie di ferro, e togliendo le lime infuocate si buttano nell'acqua fredda, e così diverranno durissime, questa è l'usata tempra delle lime; perche non tememo, se la lima nelle acque fredde divengà torta. Ma noi insegneremo un'altro miglior

Modo di temprare le lime.

Togliasi la medolla, che stà dentro le corne di castrato, secchisi, e se ne facci polvere, e poi chiudi le lime di ferro nella cassetta sparle con questa polvere vicendevolmente, e fa nel modo predetto. Ma questo vi aggiungeremo, che vi si ponghino due lime soverchie, accioche le possiamo cavar fuori quando ci piace, così dopo stata il tempo detto coperta di carboni accesi fin tanto che i ferri havran succhiata à se la forza della polvere, togli fuori una di quelle soverchie, e temprala, e rompila, e se vedrai da dentro l'acciajo netto granito, e purgato tutto dal ferro, e che stiano al suo modo, togli la cassetina dal fuoco, e temprà nel modo detto; se nò, lascia star più nel fuoco, e stando così un'altro pezzetto di tempo, togli un'altra di quelle soverchie, e fa prova se sarà buona, facendo così finche l'havrai perfettissime. Nel medesimo modo potremo

Temprar i coltelli durissimi.

Togli una unghia di bue fresca, e riscaldala, e la batterai da un lato col martello; perche ne salterà fuori la midolla, secchisi al fuoco come habbiamo detto, e si accomodi in una pignata ponendovene sempre due di nuovo, accioche si possano pigliar per far l'esperienza se siano ben rivoltate in acciaio, e facendo il medesimo, diverranno durissime. Insegneremo

Come si temprano i giacchi.

Cerca un giaccho di ferro molle, di vil prezzo, e questo si ponga in una pignata, ponendo à vicenda la polvere già narrata di sopra mescolata col giaccho, poi coverta, e lutata di modo che nò respiri, dagli fuoco còvenevole, & come sarà tempo, togli la pignata con le forbici, e rompendola poi con un martello, & essendo anchora tutta infocata lasciala cadere nell'acqua già narrata di sopra, perche diverrà duro, e facilmente resisterà alle botte del pugnale. La misura della polvere, che deve ponerli sarà, che se il giaccho sarà di dieci, ò dodici libbre, ponivi due libbre, e mezza di polvere, che la polvere lo tocchi da tutte le parti, & accioche, se vi atzachi bene, bagna il giaccho prima di acqua, poi rivolgilo nella polvere, & accomodalo nella pignata un solaro di maglie, & un'altro di polvere.

FFF

Ma

Ma perche levandola dall'acqua divien durissima, & ad una percossa gagliarda potrebbero le maglie rompersi in parti, bisogna dar nervo à quella durezza, gli artisti dicono rivenire. Toltala dall'acqua si ponga nel bacile, e si stropicci ivi dentro con l'aceto, che si polisca, e'l colore si possa discernere, così s'infoca una lamina larga di ferro, e vi si distenda sopra lo giaccho, ò parte di esso, e così quella durezza verrà ad ammolirli, e con maggior agevolezza cederà alle dure percosse, così farai di uno vilissimo giaccho, gagliardo, e da resistere ad ogni gran botta. La tempra di cose agri concilia al ferro molta durezza: ma con la durezza vi va accompagnata la frangibilità: ma non vi si aggiungendo il nervo, con ogni leggiera botta anderà in pezzi, però è bisogno, che s'impari come vi si possa dare il nervo.

Liquori, che temprano il ferro per farlo durissimo.

Cap. V.

Dicemmo per la contrarietà delle cose il ferro divenir duro, per la convenienza rimollirsi, delle cose grasse gode con amica compagnia, e s'aprono i pori onde vien la mollezza, così al contrario le cose costrettive, e fredde, e che constipano, e chiudono i pori per inimica contrarietà, lo rendono durissimo, non lasciando però quelle cose, che per loro proprietà, e natura facciano l'effetto. Se alcun desiderasse dare una

Tempra alla sega, che seghi un ferro.

Faccisi la sega di ottimo acciaio, e pongasi nel suo legname, accioche estinguendosi nell'acqua fredda vi venghi à contorcersi, poi apparecchia un canal di legno, della lunghezza del ferro della sega, il qual contenga dentro di se l'acqua, con alume, & urina dentro, & essendo infocato quel ferro sommergilo dentro, e togliilo poi fuori, e stia aspettando i colori, e quando verrà il colore violato, sinorzatelo tutto, finche divenghi freddo. Ne lascerò che potrai segare un ferro con un filo di rame disteso sopra un arco ponendovi polvere di smeriglio, & olio, perche segherai il ferro come fusse legno. Si temprano anchora

Gli hami di pescare, che venghino durissimi.

Parte della caccia de' pesci sarà l'amo, perche bisogna che sia picciolo, e forte, essendo grande da pesci è visto, e non lo inghiottiranno, se sarà picciolo al gran peso del pesce, e continuo sbattere si romperà, se sarà molle il ferro, il peso lo dirizza, & il pesce scappa: ma essendo piccioli, sottili, e gagliardi, ne che si possano dirizzar dal peso faranno l'effetto. Così dunque le temperarai. Delle falcie fenate faccinosi fili di ferro, ò di ottimo acciaio, e se ne formano gli hami piccioli, e sottili, non si scaldino, e s'infochino al fuoco, perche il fuoco se li mangia, e consuma: ma vi si fochi una lamina, e vi si ponghino di sopra, e come diverranno rossi si buttino nell'acqua, e come sono raffreddati si torranno di là, e si lasciano seccare, e di nuovo la lamina si riscaldi, e vi si ponghino gli hami di nuovo di so-

sopra, e come apparirà il color di cenere al berettino, di nuovo si sommergano nell'acqua, e si faranno nervosi, che senza questo sarebbono troppo frangibili. Così farai

Che i coltelli divenghino durissimi.

Alberto dice, e da lui tutti gli altri, che temprandosi il ferro nel succo del rafano divien più gagliardo, e con acqua di lumbrici terrestri tre, e quattro volte, il che havendo noi più volte sperimentato, e col succo della radice, e di quello della ramoraccia, e di lumbrici, sempre diveniva più molle, e poi come piombo, e ritrovammo da questo esperimēto; così false essere le restanti sue cose. Ma in questo modo faremo l'acciajo durissimo, che con questo solo senza altra tempra, farai coltelli durissimi. Romperai l'acciajo in piccioli pezzetti, come dadi da giocare, & accostandol'un con l'altro si leghino sovra una verga di ferro, attaccandoli con un filo di ferro, poi si ponga al fuoco, che s'infuochi, e che scintilli almeno quindici volte, poi si mescoli fra questa polvere, la qual costa di una parte di borace nera, di scorze di lumache, di due di osse di seppie, poi batti col martello, che s'uniscano insieme, e ne formerai coltelli, o quel che ti piace, perche, diverranno durissimi. Si trova una specie di acciaio eccellentissima, che solo temprandola con acqua diviene eccellentissima. Ve n'è un'altra men buona, la qual se non sarà temperata ottimamente, sempre diverrà peggiore. Questa è la

Tempra dello scalpello per tagliar marmi.

Facci si lo scalpello di eccellentissimo acciaio, infochisi al fuoco, e come vedrai il color di rose, o rosso, smorzalo nell'acque, poi leva, & aspettasi il secondo colore, come verrà quello dell'oro buttalo nell'acque. Simile a questo si fa lo

Scalpello, che tagli il ferro.

Quando apparirà quel medemo color rosso di rose, smorzalo nell'acqua, o in quel liquor forte, che insegnaremo, e stà guardando il color biondo, o di grano, & all' hora buttalo nell'acqua. Queste sono le più eccellentissime

Tempre di spade.

Bisogna che le tempre delle spade siano nervose, che mentre diamo delle stoccate non si spezzino, è bisogno anchora che habbino li tagli acuti, che ferendo di taglio, taglino bene, questo è il modo. Temprerai il corpo della spada con butiro, & olio, accioche acquistino nervo, e con cose forti temprerai il taglio, accioche prendano forza nel tagliare. E questo si farà con canali di legno lunghi come le spade, o temprandole sovra la lana bagnata di quei liquori. Usa ingegno, e diligenza.

Della tempra dello scalpello, che taglia il porfido.

Cap. VI.

FV molto usitata la tempra del ferro per intagliare il porfido a' nostri antichi, con molta agevolezza, come ne fan testimonianza infinite opere, che

FFF 2 sono

sono pervenute infino à noi; ma la tempra non è stata scritta da niuno, & è à tutti nascosta, e non saputa non senza grandissima vergogna del nostro secolo, il qual fa poco conto, anzi disprezza queste inventioni così utili, e bellissime. Noi per non incorrere in questo biasimo, con fatiche, anicità d'animo, e spese grandissime habbiamo esperimentato quante ricette hò trovate scritte, e state dette da amici, & hor ci siamo drizzati con varij metodi, e varie inventioni per ritrovarle, all'ultimo favorendomi la Divina gratia hò ritrovati rarissimi modi di poterlo fare. A me non rincrescerà raccontare molte esperienze, che mi sono avvenute, mentre andavamo tentando questa à caso. Il fatto versava fra queste difficoltà, se la tempra dello scalpello era troppo agre, e gagliarda, alle grandissime botte del martello, saltava in mille parti, & essendo molle, lo scalpello piegava la cima, nè appena segnava il marmore, però bisognava che fusse stata durissima, e nervosa, che non si fusse rotta al martello, nè caduto alla botta. Oltre à ciò bisognava, che l'acqua, e'l fuoco, nel quale era bisogno temprar il ferro, fusse stata limpida, e chiara; perche quando fusse stata torbida, non si potevano scorgere i colori, che venivano dal fuoco, nè si potevano conoscere i tempi da smorzarvi il ferro, da dove dipende tutto il fatto; laonde i chiari, e purgati succhi dimostrano il tempo da temprarli. I colori è bisogno che si osservino; perche quelli ti mostrano il tempo di sommergerli, & il tempo di levarli dalla tempra, e perche bisogna che il ferro diventi durissimo, e nervoso; però il color bisogna che sia tra l'argento, e l'oro, e venendo questo colore si sommerga tutto il taglio dello scalpello nel liquore, e passato un pochetto di tēpo, bisogna torlo, & apparendo di nuovo il violato, di nuovo s'immerge in quel liquore, accioche durando anchora il caldo in quel scalpello, di nuovo s'conci la tempra. E' anchora di molta importanza, che quei liquori, ne' quali si tempra lo scalpello, siano freddissimi, che se saranno caldi faranno manco operatione. Nè in quel liquore, dove una volta hai smorzato lo scalpello, si smorzi l'altra volta; perche restando caldissimo, non farà effetto il secondo; ma bisogna temprarlo in un fresco, e nuovo, e quello fra tanto essendo in un vase ponetelo à notare nell'acqua fredda, acciò più tosto si raffreddi, & alla tempra si trovi freddissimo. Queste sono le

Tempre durissime di ferro.

Se smorzerai il ferro infocato nell'aceto distillato, diverrà durissimo, & il medesimo avverrà in urina distillata, per il sale, che contiene in se. Se lo temperarai nella ruggiada di Maggio, che cade sopra i ceci, diverrà durissimo; per che è falso più che possa immaginarsi, come habbiamo altrove dimostrato per Teofrasto. L'aceto nel quale sarà dissolto il sale ammoniaco fa una tempra gagliardissima, come se del sal d'urina, e sal nitro dissoluti nell'acqua, temperandovi il ferro, diverrà durissimo. Overò se farai polvere il sale ammoniaco, e sal nitro, e lo porrai in vase di vetro di lungo collo sotto il fumo, ò ne' luoghi humidi, finche divenghi acqua, & in questa estinguerai il ferro infocato, & oprarai assai meglio. Oltre à ciò temprandolo nel liquor della calce viva, e sal di soda purgato per lingua di feltro diverrà durissimo. Tutte queste cose sono eccellentissime, e ti
fer-

servono al tuo intento; ma queste che ponemo sono assai più eccellenti
Temprar il ferro, che tagli il porfido.

Già rincatenato il servo fugitivo, e poi esaltato prendilo, e chiudilo in vase di vetro finche si dissolva in acqua, ò nel fuoco, che così indurerà lo scalpello, che sodisfarà al tuo desio agevolmete: ma se verrà frangibile per la molta durezza, aggiogivvi più del liquore, se nò, del corpo; ma usa diligenza infino à tanto, mentre troverai la vera misura dell'opra, che farai lo scalpello nervoso, e forte. Il medesimo avverrà con la spoglia fracidicia, e marcia del serpente pitone; perche quel suo sale darà fortezza, e la sua grassezza il nervo, e queste sono le più eccellenti, e migliori, che habbiamo potuto trovare in questo genere.

Come possiamo intagliar il porfido senza scalpello.

Cap. VII.

Sono anchora altri, che si sono sforzati d'intagliare il porfido senza scalpello: ma con acque forti, e gagliarde, & à questo ce l'indusse questa esperienza, che vedevano l'aceto, & altri succhi agri posti sopra il marmo, che faceva bolle, e che lo corrodevano, onde da questo s'immaginarono cavare acque fortissime da cose agri, e corrosive, e così speravano, che senza fatica havessero potuto fare il medesimo effetto, finalmente così fecero l'effetto. Un amico coprendo un vase pieno di aceto con una pietra di porfido, e smenticato per alcuni mesi, i vapori havevano incavato il porfido. Piglia argento vivo solimato, & vn poco di sale ammoniaco, e pesti distilla per lambicco di vetro, come habbiamo insegnato; poi toglì veriderame, stagno calcinato, & un poco di marchesita, pista ogni cosa con sal gemma, sal commune, ammoniaco, e poi distilla, e quel liquore, che distillerai, butta sopra le fecchie, e distilla di nuovo, e così fa anco la terza volta, al fin serva quel liquore in vase ben otturato, e quando vorrai far l'effetto, ongerai sopra il porfido piano sevo di becco, e lascia senza coprìr quelle parti, che desideri di cavare, accomoderai dopo intorno le sponde, che buttandovi sopra il liquore, non scorra di quà, e di là, che così quel liquore, che vi porrai, roderà eccellentissimamente, e come vedrai che più non rode, butta quella, e ponivi della nuova. Facendo così spesse volte, finche caverai dove vuoi, e farai l'opra tua.

*Come si cuoce il ferro, che sia più trattabile nelle
 opre sue. Cap. VIII.*

Sono assaissimi, che con grandissima diligenza hanno osservato, e ricercato, come possano temprare un ferro con qualche secreto, ò arte, che non si rompa, ò che stia saldo, à botte di schioppi. Ma questi non considerano, nè cu-
 rano

rano quello che hanno nelle mani, e cercano quello che non hanno; perche mentre si cuoce il ferro considerassero quello, forse quello che cercano con tanto studio l'hanno dinanzi à gli occhi. Dicemo dunque, che la cagione; perche le spade si spezzino, e volino in mille parti, & i petti à botte da schioppi sono passate; perche nel ferro vi sono alcune fisure per dentro, e si apre da se stesso in molte parti; perche sono male attaccate insieme, e perche sono sottilissime le squame appena si veggono; però quando si piegano, ò ricevono alcune botte gagliarde si rompono: onde se guarderai con diligenza dove si rompono le spade, ò i coltelli, sempre troverai simili fisure, & aperture, e parti sode, e dove non sono di quelle, resistono alle botte, & alle piegature. Ma volendo io saper la cagione onde avvengono quelle rime, e fisure, mi accorsi, che nelle ferriere dove si cuoce il ferro, non cumulando i carboni sopra il ferro, & insieme quelle rotture, e reliquie di carboni, dicendo che quelle fanno cuocere il ferro più duramente, e mentre si cuopre con quelle rotture, e pezzetti, e polveri di carboni ci v'è meschiato sempre alcuna pietruccia, polve, creta, e varie sporchezze, pezzi di mattone, & altri pezzetti, e schieggie aggiunte, e liquefacendosi queste al fuoco fanno nella superficie del ferro, certe vellichette, ò vacui dentro, e certe fisure, e cagionano che le parti non si possano ben congiungere con l'altre parti. Laonde, se ben pare, cosa assai volgare, e vilissima, e di poca consideratione, nè però è cagione, che ne succedano questi inconvenienti. Per tor dunque questi impedimenti hò pensato di far così. Si empie una tina di legno di acqua, e vi si buttano dentro i carboni; perche i carboni andranno à galla, e se vi farà alcuna petruccia, creta, ò altre sporchezze andranno giù, i carboni che notano si tolgiono, e si seccano, e servendoti di questi nell'opre tue, ò Dio buono, quanto bene ti succederanno l'opre tue; perche le spade, coltelli, scudi, giacchi, e simili armature verranno così perfette, che saria molto lungo, e fastidioso à raccontarlo; perche i pettorali di ferro, che appena giungono à dodici libbre hò visto resistere alle balle de' schioppi, onde à questo ferro dandole le tēpre già dette, ti succederanno assai più felici gli effetti.

Come si possano fingere i coltelli damaschini. Cap. I X.

POrremo alcune operationi non dispiacevoli, cioè quando le macchie de' coltelli damaschini son gite via, arruotandosi come possiamo far che ritornino, e come possiamo fingere i coltelli nostri quelle macchie. Se vogliam dunque

Far ritornare le macchie ne' coltelli damaschini già prima cancellate.

Poliscasi ben bene quel pugnale, spada, ò coltello con polvere di smeriglio, & olio, & al fin si purghi con la calce, che non resti da niuna parte lordo: ma splendente per tutto d'una chiara limpidezza, all'hora torrai succo di cedro, mescolati con acqua di vitriolo, la qual si fa col vitriolo, e se ne bagnerà tutto, che come sarà secco, ritorneranno le macchie tutte a' luoghi suoi, e pareranno l'onde come di fiume. Ma se ti piace

Falsificar le macchie de' coltelli damaschini.

Così

Così eccellentemente ne' nostri coltelli, che non si conoschino da veri damaschini. Poliscasi il coltello prima assai bene, come dicemmo, e poi si ponghi con la calce, poi mescolerai sopra la mano un poco di calce con acqua, e la rimescolerai con li diti, cioè indice, e pollice, e con quelli diti così imbrattati andarai toccando quel ferro polito, e fingerai le macchie damaschine quanto più simile potrai, poi falli seccare al Sole, o al fuoco, & habbi apparecchiata acqua, nella quale sia dissolto il vitriolo, e bagnalo per sopra, e quando ne torrai la calce, si tingerà di color negro, e lasciando così star un poco, lavalì nell'acqua chiara; perchè dove v'è la calce resterà il coltello come era prima senza tintura, e ti rallegrerai dell'effetto. Potrai prima imitar quell'onde, e quel discorso. Ma se alcun desidera

Servirsi in opra dell'acciajo damaschino.

Potrai in questo modo; perchè facendolo senza arte sarà intrattabile, che col troppo fuoco si rompe in più parti, freddo è duro à trattare: ma con quest'arte, di pezzi di coltelle rotte se ne fanno bellissimi coltelli, e rotelle, e tavolette, per le quali passano per la trafilà i fili d'oro, e d'argento, e s'appianano, che di loro si possano far ricami. Dagli il fuoco à poco à poco, che s'infuochi infino al color d'oro; ma in luogo di cenere ponivi gesso cotto, e marcito nell'acqua, che non ponendovi questo, farà campanelli di sopra, e se andrà in scaglie tutto, & in pezzetti minutissimi.

Come possiamo guardare i ferri politi dalla ruggine. Cap. X.

E Così tanto utile conservare il ferro dalla ruggine, che sono stati assai, che vi habbino faticato investigando, come questo si possa far con agevolezza. Dice Plinio. Il ferro si conserva dalla ruggine con la biacca, gesso, e pece liquida: ma come habbiamo ad oprar la biacca, non lo dichiara. Ma coloro, che fanno far olio della biacca; ma senza aceto, ongendone il ferro, agevolmente si difenderà dalla ruggine. Sono alcuni, che lo fanno col sèvo di cervo, noi ci siamo serviti alcune volte del grasso dell'ungia di bue.

Fine del Terzodecimo Libro.

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quartodecimo.

TRADOTTA DALATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. L. P.

Dimostra alcuni scelti apparecchii di convit: .

P R O E M I O.



Ave anchor l'arte de' l'uchi alcuni scelti secreti, li quali ne' conviti possono dimostrar non solo gran meraviglia; ma anchora un gentil apparecchio, le quali habbiamo deliberato manifestare, non per chiamar qui parafiti, & ubbriachi à mangiare; ma come possiamo con poca spesa dimostrar le meraviglie dell'arte, e diamo à gli altri materia d'imaginar cose più alte, & esquisite. Questa arte verserà d'intorno al mangiare, e'l bere, dicendo prima de' cibi, poi del bere, non lasciando però alcune burle, che mentre i convitati si pasceranno il corpo de' cibi con alcuni giochi si rallegriano l'animo anchora.

Come le carni si faccino più tenere. Cap. I.

Cominciaremo dalle carni, & insegnaremo come si faccino più tenere; il che è molto desiderato da golosi; il che mostreremo à far di molti modi, primo quei che verranno; per il genere della morte, appresso quelli che vengono da occulte proprietà, e divenghino così tenere, che quasi si risolvono in brodo, e poi quelli, che essendo anchor vivi gli animali divenghino tenere, e di altri modi. Sia per esemplo.

Le

Le carni della pecora, come divenghino tenere.

Tutti gli animali uccisi da' suoi inimici, e principalmente da quelli, che hanno in odio, & horrore, le carni tutte divenghino tenerissime. Dice Zoroaste ne' Geoponici suoi, le pecore uccise dal lupo, e mangiate divengono tenerissime, e però assai più suavi. La cui causa la rende Plutarco ne' conviti. Dicendo la carne della pecora mangiata dal lupo par che divenghi più dolce; perche il lupo col suo morso fa la carne più tenera, e più molle. Lo fiato del lupo è così caldo, che facci liquare l'ossa, anchor che durissime, e le consumi, e per questa cagione le carni tocche dal lupo più facilmente si putrefanno. E dal vario modo di scannar gli animali, nascono diverse affettioni. Fanno esperienza di ciò i cacciatori, & i cuochi, de quali sappiamo alcuni, che con un colpo hanno ucciso gli animali, sì che feriti restan subito immobili, & altri appena havergli fatto cadere con molti colpi. E quello di che molto ti maraviglierai è, la ferita del ferro haver lasciato tal forza nell'animal ucciso, che si putrefece d'indi a poco, ne durò un sol giorno intiero, altri esser stati uccisi non più tardi di quelli, e non esservi restata nelle carni degli uccisi animali alcuna qualità, e così haver durato alcun tempo. Ma che resti una certa qualità ne gli animali uccisi, è morti nelle pelli, e ne' peli, e nelle unghie, lo seppe anchora Homero, che scrivendo delle pelli, e de scorriati, disse lo scorriato di pelle di bue ucciso per forza, e più dura, e gagliarda delle pelli di quelli, che non per malattia, o vecchiezza, ma son morti scannati. Al contrario quelli, che sono uccisi dal morso de gli animali, a' quali se le fanno nere, l'unghie, cadono i peli, e le pelli si marciscono, e putrefanno. Plutarco infino à qui. Ma queste cose stimo che sieno false; perche non posso imaginarmi come dal fiato del lupo, la carne della pecora possa divenir tenera; perche gli altri animali che non sono uccisi da' suoi nemici, e di natura contraria, le carni pur divengono tenere, nè sono di spiriti, o di fiato così caldo, ma il mancamento del sangue io tengo per certo, che sia cagion della tenerezza della carne con queste esperienze. Le pernici, e fagiani uccisi da sparvieri, e da falconi cocendosi sono tenerissimi, e nel cuor si trova il sangue agghiacciato, e duro. I cervi, e porci selvaggi uccisi da' cani hanno assai tenere le carni; ma di quelli uccisi da schioppi più dure, e le parti intorno al cuore assai più dure, che appena bastan cocere. La paura della morte manda il sangue d'intorno al core, e le restanti parti restano senza sangue, come nelle seguenti esperienze si vedrà più chiaro, cioè.

Come l'ocche, anitre, fagiani, pernici, & altri uccelli divenghino tenerissime.

Lo faremo agevolmente, se le daremo in preda de falconi, o di altri uccelli rapaci; perche mentre combattono, e si difendono cercano fuggire si trattengono sotto l'unghie de sparvieri, sono trafitte da varij colpi, onde così divengono teneri, che sia cosa maravigliosa a dirsi, onde quando vogliamo mangiar degli uccelli nodriti in casa. Le diamo in preda a sparvieri, e così uccisi da quelli, sono al cuocere tenerissimi. Così anchora

Che le carni de bovi divenghino tenere.

Perche i bovi vecchi l'hanno dure, e secche, e difficili a digerirsi, i macellari le dan-

Ggg

no

no in preda de cani de cacciatori, i quali, difendendosi da loro per qualche hora, all'ultimo sovrappresi da una moltitudine di cani, squarciate l'orecchie, e discudati da' loro morsi cadono morti, così portati al macello, e fatti in pezzi, le carni si trovano più tenere assai del solito. Combattendo à tutta furia con gli orsi, & alcuna volta vinti, se avanza alcuna cosa del corpo è così tenera, che mangiandola si liquefacci nella bocca. Faremo il medesimo effetto, se tratteremo alcun animale alla morte, anzi quanto più, diverranno più teneri. Perciò che

Accioche le galline si facciano più tenere

Le buttamo giù da alte torri, come sono le galline d'India, & i pavoni, i quali non potendosi sostener su l'ali per il gran peso del corpo, in quel chiaro periglio della morte, con sommo sforzo, e fatica muovono l'ali, accioche non percuotano in terra con tanta violenza, così uccise in quel periglio divengono assai tenere. Oltre à ciò le colombe vecchie, e dure, le quali à caso son cadute ne gli alti pozzi, per haver faticato gran pezza per sostenersi sotto l'ali per non sommergerli, per la fatica usata nel pericolo della morte, divengono tenere più che possa immaginarsi. Da questo caso noi imparando, quando hò desiderato haver le colombe tenerissime, l'hò buttate nel pozzo. Questo medesimo secreto ci insegna Horatio ne' sermoni

Come il gallo divenii tenero

Quando un tuo amico verrà improvviso à cena teco, ne potrai far altrimente.

S'un forastiero ti verrà la sera

A cenar teco, accioche la gallina,

Per la durezza non dia troppo gusto

Alla gola, tu all'hor l'immergerai

Per far la frolla nel salerno misto.

Noi molte volte havemo attaccata la gallina d'India per le narici alla sella de' cavalli per camino, e quella così per eccessivo dolore come per la tema della morte movendosi, & ajutandosi continuamente, al fin del viaggio l'habbiamo ritrovata morta, e tenerissima.

Come le carni diventino tenere per occulta proprietà.

Cap. II.

Sono alcune cose che fanno le carni tenere per occulta proprietà: onde qui racconteremo due prodigiosi miracoli di natura, uno che quei che sono stati sospesi al fico

Galli facciano le carni tenere

È tanto tenere, che sia cosa maravigliosa à dirsi, un'altro che sia un gallo per quanto si voglia serpe, legato ad una fico divenghi mansueto, & immobile. Le vittime de galli, che stettero attaccati al fico, subito divengono tenere, e frolli, la cagione la dice Plutarco nel convito. Mangiando noi, il cuoco di Aristione

stione ci portò un gallo, che fù sacrificato ad Hercole, che fù tanto tenero, e frolle, e cotto così in un subito; disse Aristone, che quella tenerezza, era cagionata dal fico, contrastando che tutte le carni per dure che fussero, essendo state appese al fico, divenissero tenerissime, che il fico traspiri un halito forzato, e gagliardo, la visita ne può far testimonio, ne fa anchor testimonianza quello, che volgarmente si dice de' tori, che per feroci che sieno, e legati à quest' arbore si lasciano toccare cò la mano, e sottoporre al giogo, e lasciano quei spiriti feroci, e quell' animo gagliardo, tanta forza hà quella agrezza del fiato del fico, che lo ammansisce, ancor che si adiri, e furioso combatta; Percioche noi veggiamo l'arbore della fico esser pregno di latte più di tutti i restanti, così il legno, il ramo, e'l frutto esserne pienissimo, laonde bruggiandosi, il fumo che n' esce fuori, è assai mordace, e piccante: & il lissivio che si fa della cenere de' rami suoi bruggiati netta, e purga, e facendo la scorza della fico il latte, che ne vien fuori serve à congelare il latte, e questo vogliono per la forza del caldo, che avvenga, che ponendovi il fuoco, si coagoli il latte, il qual liquefacci l'acquoso, e concreto humore, e però il fico esala uno spirito caldo, agro, e digerente, onde dissecca le carni degli uccelli, e le concoce, talche divenghino teneri. Nel medesimo modo

Che la carne di bue intenerisca

Habbiamo fatto. Se potrai nella pignata, che bolle i rami di fico, dove si cuocono le carni di bue, con gran risparmio di legne si cuocono, dice Plinio, la cui ragione l'abbiamo già detta dall'antipatia. Alludono à questo gli Egittij, che volendo designare un huomo castigato dall'ultima calamità, pingono un toro attaccato al fico, perche essendo feroce, selo legherai ad un fico, subito divien mansueto. Se vogliamo

Che i legumi sieno coccevoli

Perche habbiamo conosciuta una grande antipatia fra l'orobanche ne i legumi, che nascendo fra quelli le strangola, e soffoca, dagli altri detta, herba dal Leone, perche il Leone strangola con grande impietà le capre, e le pecore, così strangola l'orobanche i legumi, e però questa herba posta nella pignata con i legumi, farà, che sieno coccevoli, da duri, e crudi che fussero. Oprano agevolmente

Che si cuocano le vivande

Tutte le specie de' lapati, così anchora le carni, per aride, e secche, che fussero, e divengono tenere, e divengono atte à mangiarle, e però gli antichi mangiavano di quelli continuamente; perche fa nello stomaco, che i cibi si digeriscano anchora più facilmente, e rimolliscono anchora il corpo. La radice della ortica selvaggia cotta con la carne l'intenerisce, come dice Plinio.



Come in altri modi la carne possa intenerirsi.

Cap. III.

CI sono altri modi anchora di far divenir la carne tenera. Prima se dopò che havrai uccisi gli animali, li porrai à seccar al discovertito, subito divengono teneri, cioè che cominciano à putrefarsi; ma non bisogna starvi tanto che davvero si putrefaccino; onde bisogna saper la lor qualità, cioè qual più, e meno si serva; onde à noi seran per esempio

I pavoni, pernici, e faggiani come s'inteneriscano.

Il pavone ucciso, per autorità d'Isach, d'estate due giorni, ma d'Inverno tre si conserva, accioche la durezza della carne si abbatti. Haliabbate le lascia appesi per tre giorni attaccandole à i piedi alcune pietre. Savanarola le lascia per sei giorni sospesi: ma senza peso, e mole, che non si debbano mangiar subito le pernici uccise, e Simon Seti al secondo, ò terzo giorno mangiarsi, accioche perdano quel duro. I faggiani d'estate due giorni, d'inverno tre appesi doppo scannati si denno serbare prima, che si cuocano per mangiarsi, da Arnaldo, e per non essere più lunghi il medesimo si debba intender de gli altri. Il medesimo farà

Che gli uccelli s'inteneriscano

Se dopò haverli uccisi, la notte li porrai à i raggi della Luna, che così divengono più facili à cuocersi; perche la Luna molto giova alla tenerezza delle carni, che non è altro che una certa putrefattione. E di quà viene, che i legni tagliati à lume di Luna si putrefanno più tosto, & i frutti si maturano più volentieri, come impara Dafni medico appello Ateneo.

Come divengono teneri gli animali coperti di crusca.

Cap. VI.

PRima che lasciamo di parlare come si faccino le carni tenere, non farà cosa fuor di proposito insegnar come si faccino i granchi teneri, ò di altro modo, che habbiamo già detto prima. Come si debbano

Far i granchi con la crusca tenera

In Roma così li fanno, & è una dolce, e molto grata vivanda per le tavole di gran signori, parlo di quei granchi, che nascono nell'acque dolci; perche in Vineggia n'habbiamo mangiato di quei, che nascono da per loro in mare con la crusca tenera, chiamati volgarmente molliche: non così dolci, e saporiti come quei che si fanno in Roma, che alle volte vendono un solo un giulio. L'artificio è questo. Nel mese di Giugno, Luglio, Agosto, e Settembre sogliono i granchi mutar la crusca, buttar via la vecchiezza, in quel tēpo i pescatori vanno alle ripe di fiumi ricercando dove veggono le loro caverne, e busi mezzi otturati, così conoscono già esser

esser venuto il tempo di mutar la corteccia; perche quanto più la scorza si v'è intenerendo, tanto più altamente cuoprono i loro bufi, la tenerezza comincia da' piedi, & à poco à poco occupa tutto il corpo, le rubbano, e portano à casa, & à ciascuno danno una pignattina per casa, e vi pongono dentro tanta acqua, che giunga alla metà del corpo, e lasciano così per otto, ò dieci giorni, mutando l'acqua per ogni giorno, e la corteccia si va di passo in passo facendo tenera, quando sarà tutto remollito, e divien trasparente come cristallo, si friggono col butiro, e collatte, e si pongono à tavola. Nel medesimo modo, che

La loguſta divenghi tenera

Faremo, perche anche elle mutano la scorza come i granchi, facendosi nel medesimo modo, il che è stato fatto dalla natura con gran prudenza; perche la crosta facendosi ogni hora più densa, divengono più pigri al moverſi, onde quegli escamenti, che andaranno prima alla scorza, vengono alla seconda, & andando tuttavia crescendo, si rompi quella di sopra, e ſene cade.

Che gli animali divenghino più ſaporiti, e più graſſi.

Cap. V.

SEguitiamo come gli animali poſſano diventar più graſſi, e più ſaporiti per portarli poi à convitanti giocòdi, d'intorno alla qual coſa gli Antichi ne ſer pi-
gri, ne mai accorti, laonde ſe ne trovano molti modi coſi appreſſo i cuochi, come appreſſo i ſcrittori dell'agricoltura. Ingraffar gli animali ritrovano i giottoni, acciò più laudemte, e delicatamente ſe ingiaſſero, e però derti da gli antichi al-
titi, che con alto ingraffamento fuſſero allevati, e nodriti. Si chiamavan aviaria quei luoghi, dove queſti uccelli rinchiuſi, e ſeparati s'ingraſſavano. M. Lelio Strabone fu il primo institutore, & aggiunſe à queſti gli ingraffatori, che haveſſero cura di quelli, laſciando anchor ſcritto, che cibo ſi doveſſe dar ad ogni animal per ingraffarlo. Queſto ingraffamento ſi fa più comodamente d'Inverno, che d'Eſtate; perche in quel tempo dell'anno gli uccelli ſono migliori, e ſono diſeccati per il partorire i polli, ſeran meglio i maſchi, che le femine, e quelli, che non hanno anchora cominciato à calcare, ò ſar ova, e già finita l'eſtate, quando anchor pende l'uva aggreſta dalle viti, ſono migliori. Inſegniamo dunque

Come s'ingraſſino le galline, & altri uccelli

Cerchiſi un luogo caldo, & oſcuro, e ciaſcuna di loro ſi chiuda in uno ſpatio, che appena vi ſi poſſino rivoltare, & habbino due buſi, per l'uno de quali cavino fuori la teſta, per l'altro la coda, acciò che poſſano poſſi il cibo, e diſeſto mandarlo fuori, facciſi il letto ſotto di ſieno molle, che dormendo nel duſo non poſſono ingraffare, diſpiumſi ſotto il capo, le gambe ſotto l'ali, acciò che non ceino pidocchi in queſti luoghi, e che lo ſterco non vi facci alcuna ulcera. Il cibo ſaranno bocconi di farina d'orgio, impaſtata cò acqua, nel principio à poco, à poco, poi darſene tanto, quanto baſtino digerirlo, ne ſe gli dove dar il nuovo cibo, ſe non tentato la goſa ſe havrà già digerito il paſſato, come ſarà ben paſciuta, ſi la-

sei un poco libera; ma non molto, accioche se alcuna cosa nel corpo le dà fastidio col becco se lo toglia. Il tempo d'ingrassare non far che gioghi la quinta, ò vigesima Luna. Le colombe sterili, & i polli sotto le madri ingrassano più agevolmente se le torrai alcune penne, e le spezzerei le gambe, che non vadino camminando; ma stian fermi al suo luogo, e da di più copioso cibo alle madri, che possino nodrir loro, e' suoi polli. Le tortori s'ingrassano d'Estate, non bisogna altro se non buttarfeli il cibo dinanzi, e principalmente il miglio; perche si compiaccono molto di questo seme, e le torrai l'inverno, 4. soli mesi si concedono à questo ingrassamento, nò se le da altro il giorno, che cibarle tre volte di farina, e di farina dandosi in gràd'abbòdàza il bere; ma in questi due mesi, non bisogna darle libertà che vadino vagando, & i polli quando sono assai piccini in quarata giorni divengono eccellentissimi. L'anitre s'ingrassano d'ogni qualità di cibo; ma principalmente di frumento, di miglio, & orzo, e di squille aquatiche, locuste, & animali palustri. Da Columella i faggiani, le pernici, e francolini, ò galline d'India s'ingrassano stando rinchiusi, sì che il primo giorno sienò cibate, nel secondo molta acqua, ò se le dia vino gagliardo: il cibo sia farina di orzo cruda, impastata cò acqua, porgédocelo à poco à poco, poi fava secca macinata, farinata, e miglio intiero, il seme di lino cotto, e secco, mescolato con farina di orzo crudo; à queste cose potrai giungere olio, e far di questo bocconi, e darle in cibo, che si satollino di questi, & ingrassino, al più in sessanta giorni. Segue, che insegniamo

Come ingrassino gli animali di quattro piedi

Il porco più di tutti potrà ingrassarsi, perche ingrassa in sessanta giorni; ma quando sia affamato in tre, come i restanti animali. Suo cibo è l'orzo, miglio, ghianda, fico, pero, cedruoli, e riposo, col moverli mai ingrassa. Oltre à ciò i porci divengono più grassi, rivoltandosi nel luto. Gl' Ingrassano principalmente li fichi, il cece, e godono di mutar cibo. Varrone. Il porco s'ingrassa con la fava, orzo, e de restanti generi di grano, le quali cose non solo ingrassano; ma danno giocòdo sapore alle carni. Ingrassano le pecore, l'oliva selvaggia, afaca, paglia, & herba, le quali cose faranno di maggior efficacia se faranno asperse di sale; ma assai meglio sarà, fatigandole per tre giorni; e senza cibo, come vuole Aristotele. Le fave, le silique le son cibo giocondissimo, & in fastidio venendole potrai rimediare col sale, il quale, ò per condimento del cibo nell'estate si porse ne' canali di legno, le leccano, e da quel sapore le vien voglia di bere, e di pascere, come vuol Columella. I bovi ingrassano con le biade, herba, orzo, fava pesta, e con l'istessa herba della fava. Oltre à ciò con l'orzo, ò intiero, ò pesto, e separato dalla scaglia, così di cose dolci, come fichi secchi, vino, frondi di olivo, e lavando cò acqua calda, ce me vuol Aristotele. Noi in Surrento le nodriamo nelle case, dandole in cibo quello che à noi avanza dalle tavole, ovvero à due madri daremo un solo vitello, così nodriti da latte assai copioso, appena per la loro grassezza possono camminare. Noi nelle mangiatoie le lastriamo di pietre di sale, che leccandole habbino più voglia di bere, e così le facciamo d'una grassezza, e tenerezza mai vista.

Come

*Come le carni de gli animali divenghino più dolci.**Cap. VI.*

HOr con alcuni cibi, & artifici non solo faremo grassi le parti: ma gli interi animali, e li faremo parimente, e più dolci, e più teneri anchora. E primo

Come si può ingrassare il fegato dell' oche

Dice Plinio. Quelli che leppero più di noi, e che conobbero il fegato dell' oche esser bonissimo, il quale dandosele molto bene à mangiare cresce in meravigliosa grandezza, e cavato fuori con latte melato cresce anchor assai. Ne senza cagione si suol ricercare, chi fù colui, che fu il primo ad inventar tanto bene. Scipione Metello huomo consulare, overo Mar. Sesto Cavalier Romano, che fù in quel tempo. Il modo di farli l'insegna Palladio. Dopo che è stato ingrassato trenta giorni, se ti piace, che il fegato se le facci tenero, dagli da mangiar fichi secchi pesti poste à molle nell'acqua, facendone piccioli bocconi, e per venti giorni continui ne darai all' oche. Dicono così i Quintilij. Quando sono cresciuti, farci in pezzetti li fichi secchi, emacerandoli nell'acqua, dagli à bere per spatio di venti giorni. Alcuni per farle far gran fegato, e per far anchor l'oca assai grassa, così fanno. Havendole prima rinchiusse, le danno in cibo grano bagnato, over orzo nel modo medesimo; perche il grano subito ingrassa, e l'orzo fa la carne bianca. Diafele in cibo le cose già dette, ò ad uno ad uno, ò à due per venti giorni dandole due volte il giorno à mangiare di quelli bocconi, sì che ne' primi cinque giorni se li diano sette bocconi, e così principando si vada crescendo il numero infino à venticinque giorni, che in tutto sieno trenta giorni, i qual passati, che saranno, buglierai le malve, & in quel decorro anchor caldo le darai grano bagnato, cioè farai per quattro giorni, e ne' medesimi giorni gli darai acqua melata, permutandola tre volte il giorno, non servendoti della medesima, e così ne' seguenti giorni infino à sessanta, servendoti col predetto fermento di fichi secchi pesti per lor cibo, così dopò sessanta giorni ti potrai servire così dell' oche, del suo fegato grasso, e bianco, il qual tolto dal corpo, e posto in un grano vase, nel quale sia acqua calda, la quale muterai una, & un'altra vol a. Ma sono migliori così i corpi, come i fegati delle femine. Ma sieno l'ocher non di un'anno; ma di due infino à quattro. Horatio fa mentione di questi ne' sermoni suoi

*Il fegato pasciuto delli fichi
Grassi dell' oche bianche.*

E Giovenale nella Satira quinta.

*Et un fegato grande già dell' oche
Pasciuto in casa.*

Martiale.

*Mira il fegato gonfio, che è più grande
Dell' istessa oca, mi dimanderai
Dove mai crebbe questo?*

Scrive

Scrivete Ateneo, che questo s'è un grandissimo preggio in Roma; dopo uccisa l'oca, si cava il fegato, e ponilo nell'acqua fredda, che si facci più sodo, e dopo frigelò nella sartagine col grasso di oca, e condiscilo di aromati, e cibo di Prencipi, e celebrato da molti. Nel medesimo modo si può

Ingrassare il fegato del porco.

Plinio. Si usa con diligenza al fegato del porco, come à quello dell'oca. L'invenzione s'è di M. Apitio, quando sono ingrassati di fichi secchi, e ben fatolli s'uccidono di subito, dandoli à bere acqua melata. Apitio. Nel Ficato (cioè il fegato di porco ingrassato di fichi) si pone l'ongaro, pepe, timo, e liquor di le-gustico, un poco di vino, & olio. Etio, dice. Se alcuno pascerà un animal di fichi secchi, sia preferito il fegato di porco à tutti. Dicemmo per Aristotele, che il porco principalmente s'ingrassa di fichi, e ceci. Galeno dice siccome ne' porci s'ingrassa il fegato di fichi secchi per delitie, mentre son vivi, così nell'oca si vede, che il cibo macerato nel latte, accioche non solo il fegato sia saporitissimo, ma nutrisca mirabilmente, e sia di buon cibo. Ma se vorrai

Che le pecore siano più saporite à mangiare.

Le pecore sono solite pascersi di laferpitio, e primo restano purgate, poi cominciano ad ingrassarsi, e fanno loro carne maravigliosamente gioconda. Plinio. Onde il lafer per molti anni più non si trova nella Provincia di Cirene; perche quei Publicani, che li danno i pascoli, perche fanno così maggior guadagno l'han consumato per i pascoli delle pecore. Oltre à ciò nell'India, e principalmente in Drafione vi piove miele liquido, il qual cadendo sopra l'erbe, e nelle chiome delle canne palustri, danno mirabili pascoli alle pecore, & alle capre, onde sono da pastori cacciate in quei luoghi, ove è caduta più ruggiada dal Cielo, e così di quei pascoli, come da giocondissimo cibo sono pasciuti, & i pastori con un lungo mangiare li compensano à vicenda; perche premono dalle pecore soavissimo latte; ne fanno come i Greci, è bisogno temprarli col miele, e mescolarle. Da Aeliano. Ma come si facciano i

Polli bianchi, teneri, e soavissimi.

Quali noi solemo apparecchiare à gli amici, lo diremo in altro modo. Per due settimane prima s'inchiudono in una gabbia, o in una camera, & à quelli dò in cibo un piatto pieno di molliche di pane bagnate nel latte, & alcuna volta di miele così pasciuti di questo cibo, divengono grassi come i beccafichi al tempo de' fichi, e teneri tanto, che si liquefaccino in bocca, e che avvanzeranno di sapore i faggiani, francolini, e le storne, e questo mi par che gli antichi l'habbino saputo. Dice Plinio. Essendo interdotta nelle cene degli antichi la gallina, s'inventò subito il modo di trasviar l'editto, pascevano i polli con i cibi macerati nel latte, e così si mangiavano con più giocondissimo sapore, e Columella: Quelli, che vogliono fare non solo gli uccelli grassi: ma teneri, spargono la farina con acqua melata fresca, e di quella gli pascono. Altri à tre parti di acque, ci meschiano una di buon vino, e bagnandovi parte di grano ingrassato, l'uccello, lo qual comincerà ad ingrassare alla prima Luna, nella vigesima sarà grassissima.

Come

*Come le carni degli animali si possano fare amare, e da
disprezzarsi. Cap. VII.*

COsì al contrario volendo noi far le carni amare, e che per l'amarezza loro siano disprezzate, facemo le cose contrarie di quelle che habbiamo detto, ò volendo risparmiare la fatica, stà aspettando quei tempi, ne quali gli animali si pascono di quei cibi, per far questo, laonde alcune volte divengono le loro carni velenose. Come volendo noi

Che le carni de cervi divenghino velenose

Dice Simeon Seti, le carni de cervi, che si prendono l'estate, perche in quel tempo si pascono di vipere, e di serpenti, sono velenose, e per tal cibo divengono sitibondi, e questo lo fanno per occulta natura, che se bevessero acqua prima che havessero digerito quel cibo, morirebbono, e però tolerano la sete, e si sentono abbrusciar da quella. Dunque le carni di cervi prese in quel tempo dell'anno, sono velenose, e molto nocevoli. Si fa anchora

Quando sono le pernici pessime.

Cioè in quel tempo, che mangiano degli agli. I popoli Cirrei sprezzano il cibo delle pernici per quello che mangiano; perche gustati gli agli, la lor carne non si può più mangiare, e puzza, che è disprezzata dall'istesso cacciatore. Così anchora

Le quaglie, e storni sono disprezzati

In quel tempo dell'anno, quando l'elcboro è loro gratissimo cibo: onde quando le quaglie si pascono di elcboro, conducono quelli che ne mangiano in tanto pericolo della vita, che si distorcono, si rimenanano, come presi da una vertigine; però è bisogno di bollir insieme con loro il miglio. Sono anchora

Gli uccelletti da sprezzarsi, quando

Sono mature le bacole del tasso, che all' hora le penne gli divengono nere, & à gli huomini, i quali mangiaranno di quelle, se gli muove il corpo, come dice Dioscoride. L'ova de i

Pesci barbi si sprezzano

Nel mese di Maggio; perche sono pericolose, nè sono l'ova nocevoli per loro stessi, nè partoriscono quel male; perche non fanno sempre quell'effetto, che si mangiano con gran gusto; ma solo in quel tempo sono nocevoli; quando mangiano i fiori de salici, che cadono nel fiume, nel medesimo modo sono

Le lumache da disprezzarsi

Quando stanno atraccate alle siepe, à gli arbuscelli accostate; perche all' hora, turbano lo stomaco, e'l ventre, e muovono il vomito, secondo Dioscoride. Nè solo l'istessi animali pongono questi danni: ma gli loro escrementi, come il latte, il miele, e simili. Così

Il latte è da fuggirsi, quando

Le capre si pascono, e le pecorelle de' verdi paschi; perche rimolliscono il ventre:

h h h

ma

ma il latte di capre assai meno; perche questi animali si pascono di cibi astringenti, come rovere, lentisco, frondi d'olive, e terebinto. Ma in quei luoghi, ove le pecore mangiano elleboro, clematide, e mercuriale ogni latte all'ora subverte il ventre, e lo stomaco, come habbiamo detto essere accaduto ne' monti Giustini; perche quelle capre, che si pascono delle frondi dell'elleboro, che prima escono, le vomitano, & il loro latte bevuto muove nausea, e commove lo stomaco a vomitare. Da Dioscoride. Ritrovati anchora il

Miele velenoso.

Come quello che nasce in Sardegna; perche ivi l'api si pascono dell'assentio. In Heraclia di Ponto in certi tempi dell'anno si fa un miele di certe particolari doti di fiori, del quale chi ne mangia, vien fuori di sentimenti, e tutti vanno in sudore. Da Dioscoride. Nascono anchora

Vove puzzolenti.

Quando non pascono nè fiori, nè herbe, che le galline all'ora si pascono di sterco, e così gl'altri uccelli che partoriscono ove; ma all'ora saranno l'uova più sapo-rite, che mai: quando mangiano cose grasse, frumento, miglio, e panico; ma quando mangiano assentio le fanno un poco amarette.

Come si può fare un'animale arrostito, buglito, e fritto in un medesimo tempo. Cap. VIIII.

Gli habbiamo dato sodisfattione al palato; resta come possiamo dar recreatione à convitati con qualche piacere, cioè

Come si facci un porco, bullito, & arrostito in un tempo.

Atheneo nel libro nono delle cene de' sapieti fa mentione di questo porco dicendo. Ci fù portato un porco, che la metà era diligentemente arrostito, l'altra metà boglito, come in acqua dolcemente, & apparecchiato con meravigliosa arte dal cuoco, che non si vedeva da che parte fusse stato ammazzato; perche era stato ferito di picciola ferita sotto la spalla è tolto tutto il sangue, e lavate tutte l'intestine diligentemente col vino, e poi attacco per i piedi di nuovo bagnato di vino fù boglito con molto pepe, e la mettà del porco ripiena di farina, vino, & orzo impastate, e posto in forno sopra una tavoletta di rame, e curò, che si arrostitisse con tal temperamento, che nè si abbrusciasse, nè si levasse, che fusse crudo, che come la pelle cominciava ad apparire arsiccia, fece congettura, che il restante fusse ben cotto, e toltono la farina, lo pose à tavola. Nel medesimo modo si fa

Il capon arrostito, e buglito.

Porremo un capone ben pelato, e netto delle sue intestine in un piatto di argento, e lo riempiremo infino alla metà di brodo, e lo ponemo in un forno; perche la parte di sopra sarà arrostita dal calor del fumo, quella parte di sotto del brodo bugliente sarà buglita, nè sarà men dilettofa à vedere.

Una murena in un tempo fritta, boglita, & arrostita.

Prima che si porrà à cocere la murena, li torrai le spine, che sia men fastidiosa al

man-

mangiare; nè stando tutte le carni impedita dalle spine, il che avverrà havendo in mano due bastoncini stringendovi ella nel mezzo, pulendo, e rompendoli il dosso, e poi toltone la testa, e la coda, dove saran ridotte tutte le spine, e butta- te via gli intestini, ficcala nello spiedo, e quelle parti che vuoi che siano fritte e boglite, avvolgile intorno due, ò tre volte con fasciette di tela di lino, ponen- do prima sopra la murena pepe in quella parte, che vuoi fritta, & in quella bu- glita petrosino, zaffarano, menta, finocchio, e passi pesti, e sempre tenendola bagnata con acqua, e sale, ò brodo, e la parte fritta con olio, e falla rivoltare d'intorno al fuoco, e con un fascietto di origano vâ sempre humettando quel- le parti, e come la parte cruda sarà arrostita, togliila dal fuoco, & havrai una ec- cellentissima vivanda. Ponila innanzi à i convitati.

Del vario apparecchio de' polli . Cap. I X.

Aggiungeremo qui varii apparecchi de' polli, i quali non saranno di poco piacere a' convitati. Come

Un pavone cotto, che pajia vivo.

Si ammazza il pavone, ficcandole una penna delle sue nel cervello, ò si scanni, come si sogliono i capretti, che n'esca via fuori il sangue, e dalla gola infino alla coda si dispiuma leggermente, e discuojata con tutte le penne da tutto il corpo si tira sopra la testa, e così tagliandolo riservala con i piedi, così ripieno il pa- vone di aromati, e di herbe odorifere l'infilzerai allo spiedo, e lo arrostitirai, ficca- togli prima nel petto garofoli, e rivoltalo il collo con una tela bianca vallo ba- gnando continuamente con acqua, accioche non si disecchi, così cotto che sarà il pavone, e tolto dallo spiedo, lo coprirai della sua pelle, e per farlo star dritto in piedi, ficcavi dentro le gambe fili di ferro, e sili sopra una tavola, che non si veggano per tutto il corpo infino al capo, & alla coda sono chi pongono can- fora in bocca, e portandosi à tavola vi accendono la fiamma. Il medesimo si fa de' faggiani, oche, caponi, e de' restanti uccelli. L'insegna Platina, che noi tra' nostri conviti l'osserviamo di continuo. Ma sarà più mirabil spettacolo, se à gli conviti sarà posta à tavola

l'oca viva, e cotta.

Poco innanzi i nostri tempi nelle tavole de' Rè di Aragona spesse volte compari- va l'oca viva, e cotta, come havemo inteso da molti vecchi degni di fede, e vo- lendone far noi esperienza per la fretta de' compagni, ce l'havemo mangiato pri- ma che fusse venuta alla perfetta cottura. Era già viva, e la crosta di sopra era benissimo cotta. Intendi il modo di farla. Sia un'anitra, ovvero oca, ovvero alcu- no altro animal più vivace; ma l'oca in questo avanza tutte, e lasciandovi il ca- po, & il collo, dispiumalo tutto, e sia circondato d'ogni parte di fuoco, & asse- diato, non troppo dappresso che non sia soffocato dal fumo, nè che sia cotto più presto del dovere, nè tanto da lungi, che resti crudo, appresso lui poni alcune pignatine, e vasi pieni d'acque salate, e melate, poi ongendole tutte intorno di

H h h 2

grasso,

grasso, e di lardo per farlo più saporito à mangiare, e che si cuoca più facilmente, poni il fuoco, non haver fretta; come comincerà ad haver soverchio caldo, e caminerà intorno intorno, e si vede circondato dal fuoco, così comincerà à bere, e rinfrescherà le viscere, e le parti di dentro, il core, e gli altri membri. L'acqua rilassa il corpo, e lo purga, e le netta l'intestine, e come farà cotto di fuori, si cuocerà dentro, bagnandole con una sponga ben spessa la testa per rinfrescare il cervello, e'l core, come vedrai che comincia ad imbalordire, e comincerà à cadere, e che manca l'humido al core, togliilo, e ponilo innanzi a' convitati, che stracciandole da sovra le ali, e'l petto, butterà stridi, che farà più tosto mangiato, che morto. Ma dopo havere scritto questo l'hò visto far da un cuoco con grandissima diligenza. Ficcava in mezzo un bastoncello rotondo, & attaccava l'oca per il naso con un fil di ferro, e'l ferro attaccato ad un'anello, il quale stava infilzato al baston di mezzo, che volendo fuggir la violenza del fuoco, correva sempre intorno, e la testa era più remossa dal fuoco: e faceva l'effetto con maggior efficacia. Se desiderarai à tavola mangiare

Un piccione senza osse.

Così gli le torrai, sventrerai il piccione, e ben lavato lo lascerai nell'aceto, e ripieno di herbe odorate, & aromati boglilo, ò arrostito come ti piace, che lo troverai senza osse. Anticamente era solito ne' conviti porsi à tavola

Il porco Trojano.

Gli antichi architetti della gola fabricorno una machina di porre à tavola un camelo, ovvero un bue cotto, e varij generi di animali, e di quà hà ritrovato il nome il porco Trojano, dandosele tal nome, che teneva rinchiusi nel ventre tante specie di bonissimi animali, come il cavallo Trojano tenne huomini armati. Macrobio riferisce nel sesto libro de Saturnali, che Lincio nell'oratione, quando persuase la legge Fannia di moderar le spese, haverrinfacciato il suo secolo, che portassero à tavola il porco Trojano. Per la legge delle spese era proibito il cello del porco selvaggio, & il porco Trojano. S'ucciderà il porco con una ferita sotto la spalla, e cavato fuori copiosamente il sangue, le cavano fuori l'intestine, con le cose à loro attaccate, e dopo lavato molto bene col vino, & attaccato per i piedi, di nuovo lavato col vino si buglierà con molto pepe dopo si riempirà di cosifatte delitie, cioè tordi, beccafichi, ove, ostriche, pettini marini, buttandole dentro per la bocca, e tutte infuse in eccellentissimo brodo, e la metà del porco di polenta fatta di farina, ò di orzo, ammassata con vino, & olio si riempie tutto, poi si poneva nel forno sovra una tavoletta di rame, e con diligenza si cuoceva con tal temperamento, che nè si brugiasse, nè si togliesse di là crudo, che cominciando la pelle à parer arsiccia, sia già cotto, e li levava la polenta. Dopo si pigliava un piatto di argento di non molta grossezza solo indorato, quanto bastasse à capire il porco, & ivi colcato supino col ventre di sovra, si ritrovava pieno di molte galantarie. Tolto ad Atenco nel nono libro delle cene de'savij. Ma

Un'ovo che avanzi di grandezza un capo d'huomo.

Se havrai voglia di fare. Vi è un'artificio, che nel suo ventre potrà tener molte
— altre

Altre ova, nè si conoscerà dal naturale. Prima separarai in due vasi di cinquanta ova da una parte i bianchi, dall'altra i rossi meschiali leggermente, poi li poni in una veslica, eligandovi attorno dagli una figura ritonda; poi la poni in una pignata piena di acqua bugliente, e come havrai considerato che i rossi son cotti, & induriti togliila, e ponila in una veslica di bue più grande, e ponivla dentro li bianchi, fa di modo, che il rosso resti nel mezzo, e fa cuocerdi di nuovo, e squarciando la veslica havrai l'uovo senza scorze: le quali farai in questo modo, lava, e netta benissimo le scorze tolte, tanto le pista sottilmente, che quasi vadi in vento la polvere, e lascia macerar in aceto forte, ovvero aceto distillato finche divenghino molli, che lasciando per un' hora l'uovo nell'aceto divien molle (talche lo potrai far entrare per una stretta bocca di carrafra, e come l'havrai posto, ponendovi dentro dell' acqua fresca, tornerà nella durezza di prima, che farà maravigliare) così quando quelle scorze havran preso forma di unguento, con un pennello lo spargerai d'intorno l'uovo già fatto, facendoli prima una coperta sottile, poi facendo seccare, e così farai tanto, che ne venghi alcuna grossetta. Ma in quello ungueto ponendovi un poco di gomma dragante, poi col pennello facendovi la scorza, verrà più naturale.

Come s'apparecchino le vivande in quei luoghi dove manchino le commodità di cuocerle. Cap. X.

Accade alcuna volta à caso, che gli huomini si ritrovino in certi luoghi, che gli manchino gl'istrumenti, che bisognano per apparecchiare da cena; ma dove non ci sarà commodità, giovi l'ingegno; però è stato ritrovato questo. Mandandovi il vaso da friggere, saprai

Come si friggano i pesci in una carta.

Ma il vaso da friggere di semplice carta, nel quale potrai olio, & i pesci da friggersi, poi la poni sopra i carboni accesi, che non vi sia fiamma, che così spedirai con più prestezza, e meglio, ma se vuoi

Che il pollo si cuoca senza fuoco.

Che ritrovandoci per viaggio, si cuocano per la via ponghisi nel fuoco un pezzo di acciajo, e come sarà infuocato ponilo nel ventre di un pollo pelato, e nettato dell'interiora, e cuoprasli benissimo di panni, che non svapori il caldo, e se ben puzzerà un poco di odor bruggiato, sarà buono pure à mangiarsi. Se non havrai servi, che rivoltino lo spiedo, e desideri

Che un uccello si facci arrosto da se stesso.

Userai questo artificio: che l'istesso uccello rivolti lo spiedo. Scrive Alberto Magno. L'uccello chiamato re picciolo, ovvero regulo, che è il minimo di tutti gli uccelli, l'infilerai in uno spiedo di noce, e ponivi sotto i carboni accesi, che vedrai, che si moverà da se stesso, il che avviene per la proprietà del legno, e non dall'uccello, & il Filosofo s'ingannò in questo caso; perche ponendo fuoco sotto la verga di nocciuola, si torce sicche par che si rivolti da se stessa, e qualivoglia

glia carne; pur che sia di poco peso, movendo lo spiedo intorno intorno si verrà a cuocere. Si che

L'uova si cuocano senza fuoco

L'uova sepellite nella calce viva, e poi sparsovi sopra un poco di acqua, s'infiama la calce, e cuoce l'uova; perche s'infoca talmente, che avauza quasi il calor del fuoco. I Babiloni hanno il modo di cuocerle senza fuoco, quando si trovano ne' luoghi solitarij, che non han modo di cuocere l'uova; pongano l'uova crude nella sionda, e le voltano tanto intorno velocemente, che si riscaldano.

Se mancherà il sale

Nelle vivande spargivi sopra il seme de' Rhoi, con siliio, e diveranno saporitissimi. Da Plinio. E se pur mancasse il sale, e vuoi

Che la carne si conservi senza sale

Cuopri qualsivoglia carne fresca di miele; ma penda il vase dove si conserva, d'estate non poco, d'inverno assai tempo conserverassi. Se vuoi

Che la carne falsa diventi dolce

Cuoci prima la carne nel latte, e poi nell'acqua, e diverrà dolce come ne insegna Apicio. In questo modo imparerai

Come si levino le macchie dalla tovaglia di tavola

Si mancherà il Sapone, perche il vino rosso così macchia la tovaglia, che appena senza quello ne vanno via, quando il vino vi caderà, & imbratterà, buttavi sovra del sale, & anderan via le macchie. Si mancheranno

L'asie come si fingono

Nicomede Rè di Bitinia, come scrive Suida, havendo desiderio di mangiar asie, dicemo in Napoli cicinelli, per esser lontano dal mare. Apicio quel golofo imitando la figura di quei piscicelli, così l'ingannò con l'immagine delle vere asie. Così fù l'apparecchio, tolse la rapa femina, e la tagliò in pezzetti piccioli, le quali cotte in olio, sale, e poi spargendole di pepe, lo tolse di tanto desiderio, come scrive Ateneo da Eufonio Comico. Semancará fuoco, già habbiamo insegnate varie specie di fuoco.

Di far molte sorti di vino. Cap. XI.

Accostiamoci al bere; poiche assai habbiamo ragionato del cibo, & insegneremo far varie sorti di vini, che sia suave, odorato, e come sia; perche in qual modo si possa fare senza apparecchio già l'habbiamo dichiarato. Se vuoi

Che il vino odori di muschio

Torrai una ampollina di vetro, e nettandola benissimo la riempirai d'acqua vite ottima, e ponivi dentro un poco di muschio, cuopri la bocca con diligenza, che non spiri, e ponila al sole di estate per due settimane, sbattendo spesse volte il giorno l'acqua, e movendola. Il cui uso farà, se in una lagna di vino ne spargerai una lagrima, tutto quel vino odorerà di muschio, così della cannella, e de gli altri aromati. Così si fa

Il vino bippocratico

Habbi vino dolcissimo, appresso noi si dice mangiaguerra, & in quattro carrafè di quella, ponici due libre di zuccaro pesto, e quattro oncie di cannella; pepe, e granaparadiso mezza oncia, lascia così per un giorno, poi colalo, e nell'ultimo di quella punta, aggiongivi un poco di muschio, & il vino sarà bonissimo; overo nel zuccaro pesto aggiongemo un poco di acqua vite, nel qual sia cannella, pepe, e granaparadisi, e vi si ponga un poco di muschio, come dicemmo, e l'havrai fatta; perche ne tira à se la quinta essenza. Insegnaremo come si facci

Che il vino aggiacci nella carrafa

Perche la principal cosa che si desia ne' conviti è il ber freddo, e principalmente, ne' giorni dell'estate, insegnaremo, che in un poco di tempo il vino non solo si raffreddi; ma diventi di ghiaccio, che non si basti à bere se non succhiando, e riscaldandolo con l'acqua. Poni il vino nella carrafa, & aggiongivi un poco di acqua dentro, per far con maggior agevolezza il fatto, poi porrai la neve in un catino di legno, e spargeravvi di sopra salnitro pesto grossamente, overo solazzo, cioè il salnitro da purgarfi, detto così volgarmente, così moveremo per intorno la carrafa, e si comincerà à congelar d'intorno. Quei che conservano la neve nell'estate, che duri assai, e sia più fredda. Faccisi prima l'acqua fervente alle caldaje di rame, poi si ponga nelle tine, esponendole alla tramontana di Genaja, perche s'aggiaccia quell'acqua, e divien la neve assai più dura, e si conserverà più lungo tempo.

Far gli huomini imbrichi, o temperati dal vino. Cap. XII.

POiche siamo venuti nel ragionamento del vino, prima che ci partiamo da quello, insegnaremo come possiamo imbricare i nostri convitati, l'imbrichezza ne' conviti augmenta il piacere, e come possiamo far, che siano sicuri dello imbricarsi per accader spesse volte, che si provochino frà loro à bere. Noi possiamo con questi frutti

Imbricare

Cioè quelli del corbezzolo, e del loto, e quando questi sono divorati rappresentano una vera imbrichezza: i dattili frutti della palma mangiati in gran copia imbricano, e fanno venir doglia di testa: il ciclamino, o pan porcino aggiotto al vino fa l'huomo imbricato, così l'ambra, & il muschio giungo al vino inspra l'imbrichezza. Le sporchezze dell'orecchie del cane mescolate nel vino imbricano, come dice Alberto. Ma Rafe, da cui lo tolse dice, il vino nel quale saranno posti in infusione i ricini, o pidocchi dell'orecchie del cane, e poi dandone à bere ad alcuno, s'imbrica. La spuma di camelo bevuta con acqua data ad un'imbricato, lo fa parere indemoniato. Bastino questo, che ne habbiamo parlato assai largamente nella Fitognomonia. Al contrario poi diremo.

A tor l'imbrichezza

Perche il vino è veleno della cicuta, è stato imaginato da ingegnosi che la cicuta

ta sia poi morte del vino. Questo par che Plinio voglia dimostrare. Sifanno anchora veleni per bere, alcuni pigliano prima la cicuta, che la morte li costringa à bere; se havendo bevuto troppo abbondevolmente il vino, il corpo ne sentirà alcuna infermità, così quel bevitore potrà rimediarsi. Catone insegna, nel principio, e nell'ultimo del mangiare mangia quattro, ò cinque cime di brassica cruda, e così smorza l'imbriachezza, estinguerà il nocevole del vino, e ti renderà sì come non havessi, ne mangiato, ne bevuto. Gli Egittij prima del mangiare se ingiottono la brassica bollita, e così preparan sì al bere. Molti per liberarsi dall'imbriachezza, mangiano seme di brassica. Dice Timeo che i Sibariti prima che bevano, si preparano col mangiar della brassica. Alessi

Hieri bevesti assai: hor grave il capo

Ritieni, si convien per guarir questo

Quando digimmo sei, che si dia alcuno

De la bollita brassica.

Così Amfi.

Ne ci è rimedio più presto, e più bello

A gli imbriachi, accadendole alcuna

Cosa, che gli sia data, in quell'istante.

Che la brassica mangi, e contro quello,

Non è rimedio di maggior valore

Alcuni bevono in un vase di ametisto, quel rimedio inàzi al bere, come dice Ate-neo, accioche potessero bere più sicuramente. Se mai in altro modo vuoi reprimere la forza del vino, e principalmente quando havrà un poco di acqua dentro, perche imbriaca più rosso, che quelli, che lo bevono puro. L'insegna Africano. Se havrai da bere molto, mangia prima tre, ò quattro mandole amare, le quali dissecano, e consumano l'humidità, e perciò guariscono l'imbriachezza. Narra Plutarco appresso Druso medico, esservi chi mangiando prima cinque, ò sei mandole amare provocando altri à bere, esser sempre restato vittorioso. Il medesimo farai con la farina della pomice, se colui, che havrà da bere, se la pigli prima; ma aggiunge Teofrasto se non bevi poi benissimo, che vi farà gran periglio, e che, Eudemo durò insino alle ventidue volte, e poi entrato nel bagno non haver vomitato nulla, & haver poi così cenato, come non havesse mai bevuto, che la forza secca di dissecare l'havva salvato. E buttato in un cado di musto che buglie, che subito estingue quel fervor del vino. Fu un'altra medicina appresso gli antichi padri nostri, per estinguer queste imbriachezze, che nel fin della cena, si mangiassero le lattuche, per essere freddissime, adesso le usano nel principio della cena per moverci l'appetito. Però Martiale

La lattuca, che chiudere soleva

De nostri avi la cena, perche dunque

Noi nel principio del mangiar l'usiamo?

Dioscoride la chiama acrepula; perche proibisce l'embriachezza. Il porro caccia l'imbriachezza, e colui che prima che mangi, piglia il croco non sentirà la forza del vino. Sono anchor herbe, e fiori, che intrecciati, & accomodati nelle

ghir-

ghirlande, frenano la violenza del vino, come sono le rose, le viole, & i corimbi dell'hedere. Il cenere del rostro della rondinella trito, e mescolato con mirra, & infuso nel vino, chesi beve, fa sicuro l'huomo dall'imbricarsi. Questa fu inventione di Horo Rè de gli Assirij, da Plinio. Abbiamo insegnato, come cacciamo via l'imbricchezza, hor che bisogna far, che

Un ch'è amico del vino Podij, & abborrisca

Molti sono, i quali per bere troppo liberamente il vino, per non essere cosa più pericolosa, cadono in molte infermità, e finalmente in morte; ma se desideri che venga in odio, & abborrimento, & il fonte Clitorio fusse troppo lontano, piglia 3. o 4. anguille vive, e sommergele nel vino, sinche vi si muojano, poi dà à ber di quel vino, al bevitore del vino, che lo prenderà in odio, e l'odierà per sempre, ne più ne bevverà, o se ne bevverà, modestamente, & assai poco. Altro modo. Lava una testugine nel vino buono, e falla ivi dimorar per alquanto di tempo, e ne darai ogni mattina à bere à digiuno un mezzo bicchiero, e vedrai una divina forza, dice Mitepsio. Lamentandosi un certo appresso gli Rè Indiani, che gli nascevano i figli, che come cominciavano ber vino, tutti morivano, al qual rispose Jarcac: è meglio assai per loro, che se muojano; perche si restassero vivi, tutti diverrebbero pazzi, per essere tutti nati di seme troppo caldo, e però è bisogno che i nostri figli non bevino vino; ma ne che gli ne venghi desiderio di berne. Ma se vi nasceranno figli per l'avvenire, è bisogno avvertire dove la civetta facci il suo nido, e le ova sua bugliendole mediocrement, dalle à mangiare alli tuoi bambini; perche mangiando di quelli, prima che bevanno del vino l'odiaranno, e saran più modesti; che il lor natural calore sarà più tēperato. Da Filostrato nella vita di Apollonio. Democrito scrisse che à torre il desiderio del vino, giova il dar quell'acqua, che scorre dalle vite potati, dandola à bere all'imbricco senza che se ne accorga.

*Come si possano scacciare dalle tavole de Principi i ghjotti,
& i parafiti. Cap. XII.*

Non con leggiero artificio scacciaremo dalle nostre tavole, e da quei de Principi i ghjottoni, e parafiti, ne farà di poco piacere, o spasso à i nostri convitati, se faremo questa burla à simili sorti di genti, e si vedrāno da tutti così burlati. Quando dunque si vorranno sedere à tavola

Che lavandosi le mani divenghino nere

Pisterei in un mortajo galle, e vitriolo, e se pōgano in un setaccio strettissimo, accioche vadi in fortissima polvere, di queste ne stropiccieremo la tovaglia da man ben bene, e dopo la sbatteremo, che se ne cadi, quello che non è attaccato, e dopo la fregaremo ben bene con le mani, sinche conosceremo che vi sia molto attaccata alla tela, e quando poi havrai veduto che il parafito havrà le mani, e la faccia lavata per sedersi à tavola, dateli quella tovaglia, che si netti, che come sentirà l'acqua, subito tingerà la faccia, e le mani di un colore negrissimo, che,

Iii

con

con grandissima difficoltà si partirà lavandosi molte volte. Hor già lavato, & asciugato

Che i cibi, che hanrã in gola non li possa inghiottire

Del che diverrà più assai addolorato, principalmete se i cibi saranno un poco delicati. Si scrive appresso gli antichi, che se l'aco che haurà cuciti le tele d'intorno à morti quando si vanno à seppellire, sarà ficcata sotto la tavola, farà che i convitati non pollano mangiare, e che più tosto gli mancherà la voglia, che l'accresca del cibo. Ma questo esser falso, e superstizioso lo manifesta l'isperimento.

Florentino dice, che il basilico è contrario alle femine, & esservi tanta occulte discordia, che ponendolo sotto la minestra, ch'ella non ne sappi nulla, farà che la donna mai vi stenderà la mano per mangiarne. Ma io non posso soffrir così stupenda bugia; perchè fra quello, e la donna ci è tanta fraternità, & amicitia, che non solo lo feminano, e piantano nell'altre herbaretti, e con grandissima diligenza le coltivano; ma l'habbino in assiduo, e quotidiano uso di mangiarlo, e nelle minestre, e nell'insalate. Ma noi l'habbiamo così scacciati con maggior verità di questi. Torrete una dramma della radice dell'herba chiamata bella donna, e pesta leggiermente la porrete in una carrafa di vino, e la lasciarete ivi à rimollirsi per dodeci hore, ò poco più, poi colato il vino la mattina ne daremo un bicchiero con qualche iscuola à colui, à chi havemo designato la bestie, e così si trattenghi per tre hore, e poi lo chiamerai à tavola, perchè il boccone che haurà tolto in bocca non potrà ne con diligenza, sforzo, ò grandissima fatica che facci inghiottirlo mai, e ciò senza alcuna lesione della gola, ò dolore, ò che lui se ne possa accorgere, che appena potrà mandar giù il vino, quando poi ti piacerà, che mangi, ò beva, dateli un poco di latte, ovvero aceto, e gargarizzato lo beva, e ritornerà come se non haveffe mai sentito tal tosa. Ma se vogliamo.

Cacciar i parafiti dalle tavole de' principi

Facendo così, lo potremo facilmente, spargendo la polvere sottilissima dell' arisaro secco sopra le più delicate vivande, come fusse tannella, ò pepe, che come ne havrà tolto un boccone alla gola, bruggierà con tanta violenza il palato, e la gola, e lo pungerà, e ferirà con tanta acre mordacità, che il cuojo della lingua, e del palato, si bruggerà tutto, e con la bocca aperta, & uscita in fuori rappresenterà à tutti un giocondo, e miserabil spettacolo, per lui solo, ne cessarà quel dolore, prima che gargarizzarà il latte, ò butiro. Oltre à ciò se le fronde della colocadia minutamente tagliate porrai nelle insalate, quei che mangieranno di quelle gli infetterà il palato, e la gola d'un lentore di saliva, non potrà mangiar se prima non si laverà il palato, e la gola. Ne ci porgerà men dilettofo spettacolo. Si faranno troppo molesti alle nostre tavole far

Che tutto quello, che mangina i ghiottoni gli paja amaro

Se stropiccieremo con la carne, ò midolla della colocuintida il taglio del coltello, e'l guardanappo col quale ci forbiamo la bocca, e ci le porremo innanzi, che segando il pan con quel coltello, & ogni cosa diverrà amara, e nettandosi le labra con quel tovagliolo, gli le infetterà di così horrenda amarezza, che ogni cosa, che toccherà, ò gusterà con la bocca gli parrà amarissima, e quanto più frequen-

te.

temente si netterà le labra, e la lingua tanto più terribilmente sarà infettata la gola, il palato, e la bocca di quella infelice amarezza, che gli farà forza che lasci di voler mangiare. Lo potremo anchora burlare

Che bevendo, il bicchiero se gli attacchi alle labra, che appena se gli possa distaccare

Torrete latte di fico, e gomma dragante dissoluta, e si onga i labri del bicchiero, che quando si seccheranno, anchor seranno trasparenti, e quando colui per bere, se l'accosterà alle labra, se gli attaccherà così forte, che quando avrà finito di bere, appena si distaccherà da quelli. Così potremo anchor fare.

Che la carne paja sanguigna, e piena di vermi

A gli parafiti. Coereremo il sangue della lepre, e poi secco ne faremo polvere, e questo spargendolo sopra la carne cotta, e calda, si liquefarà dall'humido della carne, che parrà sanguigna; onde come nauseabondo la buttarà via, e ributtate da lui, ciascun le potrà mangiare senza offesa, se minuterai le corde della viola, e seminandole sopra la carne calda, il calore le farà distorcere, e parranno vermi che si muovono.

Fine del Libro Decimoquarto.



DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quintodecimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à prender gli animali con le mani, & uccidergli.

P R O E M I O.



Aggiungeremo della caccia, la quale è in gratia della maggior parte degli huomini, e principalmente de' Principi. Il fine è di prender gli animali, o per forza, o per inganno; ma con gl'inganni si allettano, e con la morte si castigano. Ma questo come si possa fare, ce lo insegna la Filosofia, la quale insegna la natura, e costume degli animali. Perche facilmente conosciute le loro nature, e costumi, si possono imaginar gl'inganni, con i quali si possono allettare, & ingannare. Insegneremo prima come si possano allettare con cibi, suoni, lumi, suffumigij, amore, & altri inganni, e così allettati, o le pigliamo imbriaghi con le mani, o gli uccideremo con veleni. Ma proponiamo gli esempi.

Con che cibi si prendano varij animali. Cap. I.

Nulla cosa molesta più gli animali che il cibo, e la lussuria, ovvero l'amore: però da questi noi pigliaremo principio; al cibo sono costretti per necessità, perche se non vogliono morir di fame è bisogno che si procaccino il cibo. Ma di varij animali varij sono i cibi, noi ne diremo alcuni peculiari di alcuni, accioche tu col tuo ingegno ti possi imaginar gli altri. Questo è'l

Cibo

Cibo per pigliar i siluri

Col polmone del toro bruggiato si allettano i siluri, attaccasi il polmone alla lenza, dove sia nascosto l'hamo, e buttato à mare, quell'odore tira à se di lontano il siluro, il qual desiando quel cibo, appena visto, se lo divorà, così trafisso dall'hamo si tira al lido da buoi. Come habbiamo da Eliano

Cibo per i sarghi.

Con maraviglioso amore i sarghi amano le capre, come diremo, e maravigliosamente godono del loro odore. Dunque il pescatore pigliarà la farina impastata col brodo della capra, e si butti in quella parte del mare, dove sogliono stare i sarghi, i quali saranno tirati da quell'odore come per arte magica, e si trovano presi dall'hamo. Anchora ponendo all'hamo carne del pesce topo accomodata, e buttandola in mare moverai la lenza leggermente, i sarghi correranno prestissimi allettati da quel cibo, concorreranno intorno all'hamo, e per l'avidità di quel cibo saran presi.

Cibo del temalo.

Il Ticino fiume d'Italia produce il pesce temalo, il qual non si prende con altro cibo, se non il polce, animal così infesto all'huomo; perche solo di questo si dietta. Questo è il

Cibo dell'aupio.

Gli aupioj si prendono con i pesci corvi, & accorgendosi i pescatori, che si dietano maravigliosamente di quel cibo, al quale posto all'hamo corrono con grandissimo applauso. E

L'esca de' palamidi.

Si fa della porpora, ovvero conchiglia, questa si lega strettamente alla lenza, e questi allettati da quella esca, notano all'hamo, e come tirati dalla ghiottonaria di quel cibo, stringono la bocca così le restanti sono trafitti da gli hami, che à pena si ponno tirare à terra in un medesimo tempo per la moltitudine de' pesci. Si fa anchora

L'esca delle anguille.

L'anguille stanno nascoste ne' busi, dice Aristotele, che ongendo le bocche, & aperture di quelli con odori di pesci grandi, ò cetacci le alletterai fuori non men che i pesci; quantunque Plinio habbi falsamente detto non allettarsi ma esser scacciati dalla puzza de' suoi cadaveri. Oppiano disse festivamente esser allettate dalle intestine. Se desideri sapere qual sia l'

Esca de' cesali.

Perche i giulidi quasi sono esca di tutti pesci, ovvero l'asie, ò i gambari marini piccioli, e però questi entrano nell'esca di tutti, ovvero quattro dramme del fegato di tonno, otto di gambari marini, quattro di sesamo, otto di faba pistata, due di lamie concie, queste cose pistate, e sparse di vino cotto, fattone pilole, serviti di quelle in luogo di esca. Finalmente questa è

L'esca commune di tutti i pesci.

Tarentino insegna questa per tutti i pesci. Otto dramme di siluro putrefatto, farfalle volatili bionde, anisi, caso di capra di tutti quattro dramme di ciascuno, due

due di opponaco, quattro di sangue di porco, altrettanto di galbano, trita tutte queste cose, e spargivi sopra vino gagliardo, fanne pilloli, poi secca all'ombra.

Come allettiamo gli animali con amore, e li prendiamo.

Cap. I I.

DUE sono i tiranni di tutti gli animali il cibo, e la lussuria, ovvero l'amore, talche non l'odore, non il suono, non il suffomiglio, non finalmente altra cosa più affligge le anime loro che l'amore, e ciò non solo nell'uomo; ma nelle fere anchora.

A che non sforzi i petti de' mortali, è amore iniquo.

Se vorremo

Pigliar seppie con l'esca di amore.

A pigliar le seppie, non bisognano le nasse, ò insidie delle reti, ma con gli allettamenti di amore tutti le pescaremo in questo modo, strascinando una seppia femina, la qual vedendola il maschio assai lontano, subito corre à lei ardentissimamente l'amica se l'abbraccia con groppi intorno intorno tenacissimi. E stando così aggruppati, & attaccati insieme i pescatori le tirano in terra.

Modo di prendere il capitone.

Nel seno Acaico il capitone è di faccia acuta, come dice Eliano; ma io l'hò visto nel mare Adriatico, e si piglia per favor d'amore, il pescatore toglie una lor femina, e la liga, ò con un lungo filo, ò con una lunga canna; ma bisogna che quella femina sia bella, cioè grassetta, che essendo magra la dispreggiano. Uno la tira appresso il lido, e mentre tiene appresso con la rete, e stà osservando quando sia tempo di tirare à se, hormentre dunque la femina si strascina, i maschi infuriati di libidine le corrono appresso, quello butta la rete, e tira à se, e le prende tutte.

Presa de scari.

Il scaro è il più lussurioso pesce di tutti, la cagion della sua presa non è altro, se non una insaziabile lussuria nelle femine, la qual cosa non essendo nascosta a' pescatori, in questo modo le apparecchiano l'insidie, che presa una femina l'attaccano per il naso ad un lunghissimo filo, la strascinano viva per quel luogo del mare, dove sogliono congregarsi i maschi, i quali visti la femina corrono innamorati al suo cospetto, e godono di toccarla, e di stropicciarsi con quella, e ricevono favore d'alcun bacio, ò toccamento: come giungono vicino alla nassa, il pescatore tira à se la femina, & incappa tutti i maschi, che se ci trovano. Oppiano

Presa degli Elefanti.

A gli Elefanti si apparecchia una fossa, e per allettarli vi si chiudono ivi dentro quattro femine, onde correndo i maschi entrano nella fossa, quei che stanno nascosti alle insidie tirano à se il ponte, e così prendono gli Elefanti rinchiusi. Eliano

Presa

Presa del Insignuolo.

Si chiude una femina in una gabbia, & il cacciatore finge la sua voce, da qual voce il maschio vien chiamato, & ugendola le vola intorno, al fine cade nelle insidie della rete.

Gli animali si tirano anchora con le cose amate da loro.

Cap. III.

Sono alcuni animali, i quali per una certa simpatia, sono tirati da alcuni uccellatori, si servono di quelli per cibo, che mentre sono tirati dalle cose amate, cascano nelle mani delli cacciatori. Onde se alcun desidera di sapere

Come si prendono i farghi.

E' certo una pazza presa. Il fargo sta innamoratissimo delle capre, anzi viene con sì infocata pazzia à loro, che quando le capre nascono presso al lido, e come appare nel lido l'ombra di una, ò di più, subito tutti allegri gioiscono, vi corrono insin d'appresso, e vanno scherzando con salti intorno, se ben sono poco atti à saltare, desiderando di toccarle, e con grandissimi gesti d'allegrezza si sforzano di potersele accostare, hor da queste cose, che tanto eglino desiderano, si trovano al fin presi, perche il pescatore con una pelle discojata di pecora ponendosela in dosso con le sue corna in testa sta all'agguato; onde lasciandosi il Sole alle spalle butta nel mare, dove eglino sogliono conversare, impastata di sangue di capra, ò brodo, e quelli tirati come per incantamento, corrono intorno à quella pelle di capra, & han grandissimo gusto di mirarla, e fra tanto mangiano di quella pasta, così il pescatore le prende. Da Eliano. Oppiano così lo descrive elegantissimamente.

*Mirabilmente innamorato è il fargo
Delle capre, e l'accorto pescatore
Della sua pelle fetida si cuopre,
E s'adorna le tempie delle corne,
E nel mar butta poi presa che sia
Del sangue, e delle viscere di capra
Impastata, e mischiata dall'odore,
E dalla forma amata della capra
Il misero ne vien tosto ingannato.*

Le perdici come si prendono

Le perdici amano ardentissimamente i cervi, e dalla lor pelle sono poi prese in questo modo, se alcuno si vestirà della pelle del cervo, e s'accoderà le corna in testa, e s'accosterà di nascosto, quelle pensandosi che sia cervo da doverlo, le corrono incontro, e lo riveriscono, & accostandosi tanto si allegrano, che non lo vogliono abbandonare, come se un carissimo amico, e familiare riceversero venuto di lontano cammino, e di questa lor così gran benevolenza non ne guadagnano altro, che ceppi, e reti.

Caccia

Caccia degli otidi.

Gli otidi uccelli sono amicissimi del cavallo, e lo mostrano, che disprezzando tutti i restanti animali, subito visto il cavallo con grandissima allegrezza volano incontro à lui, e se l'avvicinano: onde chi si vestirà d'una pelle di cavallo, ne prenderà quanto vuole; perche per desio di vederlo tutte si accosteranno à lui. La medesima quasi è

La presa de' polpi.

I polpi si diletano maravigliosamente dell'oliva; perche quando butta alcun suo ramo in mare, tutto si ritrova abbracciato di polpi, e si ritrovano anchora medesimamente così abbracciate un ramo di fico, nata in mare, anzi mangiar fichi come scrive Elcarco; però i pescatori buttano in mare un ramo di oliva, dove sogliono ritrovarsi i polpi, & in breve tempo, e senza alcuna fatica, si tenerà al lido poi il ramo tutto abbracciato di polpi. Oppiano così lo dice festivamente

*Il polipo si gode dell'oliva
Di Pallade, e di quella s'invaghisce
Mirabilmente, & è sì innamorato
Di quelle frondi, e sì sfrenato amore
S'accende, che l'accorto pescatore
Con questa fronde lo rapisce, e fura
Cala nel mare il piombo, che è coperto
Della fronde di Pallade, e quel pesce
Corre all'amata fronde, e se l'allaccia
E più tosto che lei lascia la vita
Il pescator tira à se il ramo, e tira
L'ostinato amator dentro le frondi.*

Con quai suoni s'allettano gli animali. Cap. IV.

NE sol con amore: ma col suono, e con la musica s'allettano, & ogni animale gode del suo suono peculiare. E primo

Il delfino si alletta con la citara.

Della cui armonia egli moltò se ne diletta, così anchora del flauto. Da Herodoto prima, e poi da gli altri scrittori, e celebrata l'historia di Arione, che sedente sovra il delfino fù portato all'Isola di Tenaro; perche essendo buttato in mare da Corintij impetrò da coloro, che tolta la sua cetera, e cantato prima un pezzo fusse buttato à mare; onde fù tolto su le spalle da un delfino, e portato su l'isola di Tenaro, come s'intende da Oppiano

Il lupo gusta della flauto.

Pithiociari flautista, cantando incitatamente al flauto con grandissima contentione, dice Eliano, che refrenò l'impeto de lupi.

I cavalli si godono del flauto.

Le cavalle di Libia, tanto s'invaghiscono del suono del flauto, che cò quelle ca-

rezze

rezze à gli huomini di végonò mansueti, e lasciano la loro ferocia. I pastori fanno quel flauto pastorale di rododafne, del cui sonoro canto i cavalli così si compiaccono, che li seguano, e quando quello si ferma, essi si fermano dal camminare, che non possono tenere le lagrime. Euripide dice, che i pastori incitano le cavalle à venire col suono della fistola, & i cavalli à montar sù le giumente.

I cervi, & i porci selvaggj prendono col flauto.

Si dice fra i popoli Tirreni, che i porci selvaggi, & i cervi sono allettati mirabilmente dalla musica, e che così si lasciano prendere, e che questo accade così. Tendono le reti intorno, e gli instrumenti intorno accomodano per poterli prendere: poi pigliano un'huomo, che sappi ben cantare, e così alza, e rilassa il canto à poco à poco, caminando per le cime de' monti, e per le valli, e per tutte le spelonche, ove sogliono habitar queste fiere, e quando s'accorgono, che stanno attentissime ad ascoltare, si lasciano pigliare con niuna fatica; perche tocchi dalla soavità della musica, si smenticano delle proprie case, e così prese, & ingannate da quella armonia cadono ne' lacci, e si lasciano condurre. Da Eliano.

La pastinaca pesca dal salto, e dalla musica si lascia prendere.

Quando il pescatore vede la pastinaca, che v' saltando, è cola molto da ridere, e da maravigliare, perche salta, e balla al suono del flauto, e canta; di che la pastinaca ne prende grandissima allegrezza, e da questo piacere allettata, viene al sommo dell'acqua, & un'altro la pesca senza accorgersene.

I paguri si conducono infino à terra con la musica.

I pescatori prendono i paguri con allettamenti di musica, questi si lasciano cavar fuori delle lor tane, che come sentono i pescatori soavemente cantare à gl'instrumenti, come fussero tirati da uno incantamento amoroso, non solo s'inducono ad uscir fuori de' loro busi; ma vengono fuori del mare, e quelli, che vengono da dietro havendoli nel secco, l'ammazzano, e le prendono.

Che i pesci col lume di notte si allettano. Cap. K.

FRA gli varij modi d'ingannare i pesci, è lo lume; perche la notte alcuni pesci si riposano, onde i pescatori portando lume sopra le barche, i pesci, che s'allettano da quel lume li feriscono con il tridente, ò le prendono vivi. Il che non fù non saputo da Oppiano.

Quando Febo nel Ciel da l'una, e l'altra

Meta è disgiunto egualmente, è per quando

Nasconde il capo sotto l'Occidente,

All'hor dormono i pesci, e della notte

Nella prima hora il pescatore accorto

Sopra la barca havendo accesa face

O vedono nel sonno i pesci quieti,

I quai veggendo quella ardente lampa,

Listi scherzando à quella barca intorno,

Kkk

Tutti

Tutti a quel fatal lume, sono incauti

Dal pescatore necisicòl tridente.

Molti dotti sono stati, i quali un grandissimo desiderio hà molestati, cioè come si possa portar sotto acqua, ò fuoco, ò lume, acciò che i pesci havendolo visto di lontano, corrano a quello. E molti modi sono al fin rimasti vani, noi l'abbiam fatto con questo modo. Habbiam fatto una balla di piombo, overo di rame di tre, ò quattro piedi di diametro, di sotto era acuta, ò piramidale, acciò che si potesse sommerger sotto più agevolmente, poi circondata intorno di cerchi di ferro, che aggravata dal peso si possa tirar sotto acqua, di sopra vi accomodammo un canale di quindici, ò venti piedi, di lunghezza; ma di larghezza di uno. Il ventre della palla aprasi con molte fenestre, come cinque, ò sei, a' quali si accomodino specchi di vetro politissimi, e se incollino le giunture di quelli con pece, che l'acqua non entri dentro poi nel luogo dove bisogna con un peso convenevole si mandi giù la palla; ma tanto giù che il canal della bocca almeno avanzi di sopra due palmi, dopo mandaremo giù per il canale una lucerna accesa per una cordicina nel ventre della balla; ma fatta con tale arteificio, che a qualunque modo si movesse la balla, ò la cordicella stia sempre dritta à perpendicolo, il lume passerà per li specchi di vetro fuori, e per la refrazione farà sotto acqua un gran lume, che potrà farsi vedere assai da lungi, al cui splendore correrà una gran moltitudine di pesci, all' hora con le reti potrai ritenere i concorsi pesci.

Con i specchi anchor si possono convocar molti animali.

Cap. VI.

E Quando mancassero le femine, i specchi riflettendo la propria imagine, potremo ingannare gli animali con l'istessa lor forma, potremo anchora i liquori usare in vece di specchi, come

Che la seppia sia presa collo specchio.

Perche attaccati i specchi dentro un legno, e poi pendenti da una corda, si lasciano nell'acque de' pescatori; e le vanno movendo, acciò che dal moto facci varii lumi lo specchio, la seppia vedèdo se stessa nello specchio, s'innamora di se stessa, pensandosi femina, ò il suo amante, così si abbraccia con il legno. Fra tanto la rete la circonda intorno, e la prende.

La monedola si prende collo specchio.

Le monedole se innamorano di loro stesse, e'l cacciatore volendole prendere fa in questo modo. In quel luogo dove le vede spesso congregarsi, vi pone vasi pieni di olio, e l'uccello troppo curioso giungendo in quel luogo, si ferma nel labro del vaso, & abbassandosi, vede l'immagine sua, e stima che veggia un'altra monedola, onde si sforza di voler calar giù per incontrarse con quella, se immerge nell'olio, e così tutta bagnata di olio, senza lacci, senza rete invesciata da quello, è ritenuta. Che

Le quaglie si prendono collo specchio.

Scrive

Scrive Clearco, che le pernici, passeri, e quaglie non solo mandano il seme fuori quando veggono le femine; ma anco quãdo ascoltano la voce loro, la cagione è l'impressione nell'animo; il che tu potrai conoscere nel tempo del coito, ponendo uno specchio contro loro, & innanzi quello specchio, tendono i cappi; perche à quella imagine loro, che così vanamente si rappresenta in quello specchio, invaghendosi sono presi. Da Ateneo, & Eustatio.

Con quali odori si allettino gli animali . Cap. VII.

V Arij sono gli odori, ovvero altre occulte proprietà, che congiungano gli animali in uno dalla peculiare natura degli animali, ò delle cose. Diremo de' gli odori, e de' gli alimenti da loro oltre modo desiderati. Sicome

Allettare gli alicorni con l'odore.

L'alicorno è così amico delle vergini, e così l'hà in veneratione, come scrive Teete, che divien mansueto appresso di loro, & alle volte appresso loro sovrappreso dal sonno è preso, e legato; onde vestono alcun giovane robusto i cacciatori, come una donzella, e tutta profumata di aromati lo pongono in quel luogo, dove suol stare l'alicorno, accioche il vento porti l'odor di quello à lui, & egli no fra tanto si occultano, la fera allettata dall'odore, si accosta à quel giovane, quel con le vesti ampie, e grandi cuopre la fera, corrono i cacciatori, e le segano il corno.

A congregare le mustelle.

Il fiele delli stellioni misto nell'acqua. Dice Plinio, che congrega le mustelle. Anzi il fiele del camaleonte gettato nell'acqua, dicono che tira à se le mustelle. i Magi di Plinio.

A congregare i forci.

Se infonderai in un piatto la morchia spessa, e la lascerai nella camera, tutte si congregaranno in quel luogo. Da Palladio; ma Anatolio dice, se infonderai la morchia in una caldaja di rame, e la porrai nel mezzo della camera, la notte, congregarai ivi tutti i forci.

Per tirar tutti i pulci.

Il grasso del riccio falso, che quando si buglie nota sopra l'acqua, si onga in un bastoncino, e si lasci sotto del letto, che à lui verranno tutti i pulci. Da Rasi.

Congregar le ranocchie.

Fiel di capra in terra, ò riposto in alcun vase, si dice, che congrega à se tutte le ranocchie, se ivi ritroveranno cosa grata.



Come si possano pigliar gli animali imbrocchi con le mani.

Cap. VIII.

HAbbiamo ragionato degli allettamenti, hor tratteremo de gli imbrocchiati; perche sono molti semplici, che imbrocano, sì che balorditi possiamo prenderli con le mani; ma perche varie sono le specie de gli animali, e varie le cose, che fanno questo effetto, però tratteremo di ciascuno particolarmente. E primo

Come s'imbrocano i cani

Dice Ateneo, che i cervi, & i cani s'imbrocano con l'herba onotta; ma Teofrasto da cui egli l'hà tolto, dice la radice onotera data col vino fa più mite, e più allegro, laonde quel nome di onotta è corrotto, che Teofrasto la dice onotera, che come dicemmo, è la rododafne. Così anchora

Gli asini s'imbrocano

E storditi non solo si prendono; ma discuoandoli appena si sentono, non solo non si svegliano; il che avviene per la cicuta che havendone mangiata, sono presi da sonno così grave, che si vedranno stupidi, e privi d'ogni senso. Così anchora.

I cavalli, che vestino storditi

Si fa col seme di jusquiamo, se lo darai à loro mescolato con l'orzo, e sono presi da così grave sonno, che pajono mezzi morti, per mezzo giorno. Vn'huomo cattivo mancandogli i denari per il viaggio diede à mangiare di questo seme con la biada à i cavalli di certi passaggieri, i quali giacendo storditi, come morti, & i padroni colerici di questo fatto, toccato una buona mancia, finse dargli un certo rimedio; ma poi ingendogli le narici d'aceto, li fece risvegliare, e tornar vivi, così seguirono il cominciato viaggio. Nel medesimo modo

I pardi s'imbrocano

Oppiano insegna il modo, come si prendano imbrocchi. Nella Libia, come veggono il primo fonte, dove i pardi sogliono andar à bere la mattina à prima luce, vanno prima i cacciatori, portando seco molte anfore di vino, riempiono il fonte, poi nascondono sotto alcuni parti, o luoghi, quelli venendo ardenti di sete, e veggendo il vino di che sono assai desiderosi, & ingordi, se ne satiano, primo cominciano à saltare imbrocchi, e poi dormendo si buttano distesi à terra, e dormendo così gravemente, si prendono con niuna fatica. Se desiderassi sapere come

Si prendono le simie imbrocche

L'insegna Ateneo, che sono molto avide del vino, e si prendono essendo imbrocche, alle simie, & altri quadrupedi, che hanno diti, dicono, che non gli crescono l'unghie per il continuo bere del vino. Da Plinio. Ne altrimenti

I porci impazziscono

Havendo divorato il jusquiamo. Dice Eliano, che dopo haver mangiato questa

ta herba si risolvono, e si stroppiano gli porci selvaggi, che la natura del vino, gli da travaglio alla testa, & alla mente. Anchora

S'imbriacano gli elefanti

Referisce Ateneo da Aristotele nel libro dell'imbriachezza, che gli elefanti s'imbriacano di vino. Et Eliano, all'Elefante il quale hà da combattere gli danno vino di vite, ò contraffatto di riso, accioche diventino più audaci. Hordiremo, come si prendano gli uccelli storditi con le mani. Se desideri sapere

Che gli uccelli si prendano con le mani

Dice Plinio che nasce un'aglio per le campagne, chiamato alo, che val contro l'audacia degli uccelli, che si pascono delle biade seminate, quando è cotto, che non possa nascere di nuovo, e poi lo buttano nel seminato, e subito quelli che ne mangiaranno resteranno stupefatti tanto che se prenderanno con le mani, se ben staranno un poco stordite. Ma se vuoi

Cacciar le pernici imbriache

Boetio te l'insegna. Prenderai facilmente le pernici, se gli darai da mangiare farina bagnata con vino; perche ogni uccello picciolo facilmente si lascierà prendere. E se potrai il vin mescolato con acqua dove bevono gli uccelli; ma poco vino; subito, che ne bevanno un poco, si stordiscono, e si pongono a dormire. Insegna il medesimo

L'anitra come si prendano con le mani

Se alcuno osserverà il loco, dove l'anitre sogliono andare à bere, e buttata via l'acqua vi pongono il vino, come l'havranno bevuto, caderanno, che facilmente si lascino pigliare. Il medesimo fa la feccia del vino. Si prendono

L'anitre, & altri uccelli imbriachi

Con alcune esche, come sono i semi della lappa sparsi in quel luogo, dove sogliono conversar gli uccelli, i quali dopo inghiottiti così sono presi da una vertigine, che si possono tor con le mani. Un'altro cibo. Cuocasi la tormentilla in buon vino, e nel medesimo decotto pongasi frumento, over orzo, e buttale nel suolo dove sogliono venir gli uccelli à mangiare, che si mangiaranno, quei pezzetti di tormentilla con quei semi, s'imbriacano di modo che non potranno volare, e si lasciano prendere con le mani. Questo si farà più commodamente, quando farà il ciel freddo, e la neve molto alta, ò per il luogo dove sogliono frequentar gli uccelli, spargerai grani di orzo, e poi piglia farina di orzo, fiel di bue, seme di jusquiamo, e fanne come una minestra, e ponile innanzi sovra una tavoletta, che havendone gustato di quel cibo, così ne dormiranno, che non possano volare, e siano presi con le mani. Over toglì orzo, funghi, chiamati dalle mosche, mescola con i semi di jusquiamo, e fattone come una minestrina, spandile sopra una tavoletta, come habbiamo detto di sopra. Che tu possa

Prender le cornacchie con le mani

Mescola fra la carne la noce vomica pestà. Potremo anchora imbriacare i pesci. Oppiano l'insegna. Onde se vorremo

Inebriar i pesci

Avverrà col pan porcino: Dicemmo che il pan porcino aggravava l'imbriachezza à gli huomini. Dice dunque

Con

Con la radice meschiansi due pani,
 Che chiaman pan porcino, e con il grasso
 La fan poi pingue, & indi il van buttando
 Per tutto il mare, e stropicciando i scogli
 Van col veleno, e le latebre oscure,
 Et infettano l'acque à lor d'intorno,
 E poi ritornan con la barca al lido
 Il veleno mortifero via manda
 L'anra infettata, sì che gli occhi à tutti
 D' una oscura caligine si cuoprano
 E iremano le membra, onde escan fuori
 Delle caverne, e van per l'alto mare
 Fuggendo, & è infettato il mar pur anco
 Sì che come imbriachi sono presi.

Dimostrare i particolari veleni de gli animali. Cap. IX.

IO non vorrei, che te imaginassi, ch'un veleno ammazzi tutti gli animali; ma ogni animale hà il suo, anzi quello, che è veleno ad uno, e salute ad un'altro; il che non avviene per cagion delle qualità, ma di natura particolare. Come se volessimo raccontare

I veleni, che uccidono i cani

Dioscoride dice, che il camelconte bianco con la farinata ammazza i cani, i porci, & i forci, bagnati con olio, & acqua. Teofrasto dice, i cani, & i porci impastato con la farina di orzo, acqua, & olio: ma con la brassica, i porci. La noce vomica, la quale chiamano canina dall'effetto, si farà limata, la limatura sottile, se sarà data ad inghiottire ad un cane con carne, butiro, over alcuna altra cosa grassa. L'ammazza in tre hore subito stordisce, cade, e muore, senza gridare; ma bisogna che sia fresca, che non solo pare questa noce essere prodotta sol dalla natura, per la morte de cani. Fuggono il frutto del frassino; perche gli fa venir dolor nelle vertebre delle coste, se ben i porci se ne ingrassano di quelli. Così l'apocino. Chrisippo insegna ammazzare i cani, se loro si darà l'acqua dove sieno coti gli sparagi, la brassica canina, o selvaggia se glie sarà data con la carne, così il fumo del piombo. Anzi secondo dice Aristotele nelle cose mirabili d'intorno i Sciti, & i Medi esservi un paese, che produce un orzo, che ne mangiano gli huomini, ma i porci, & i cani, che mangiassero de gli escrementi de gli huomini, che havessero mangiato pane di quell'orzo, morrebbero, però lo fuggono, come conoscono esservi il periglio della lor morte. Lascio l'aconito cinorrono detto così da Dioscoride. Dicemo anchora

Il veleno de lupi

L'aconito uccide il lupo, e molte altre fere, si chiama licoctono, cioè luparia, & il nome hà dall'effetto. Gli salta in banca, così acconciano il veleno, due oncie
 di

di luparia, una di frondi di tasso, di corteccia di faggio, vetro, talce viva, arsenico citrino, di ciascuna una mezza oncia, mandorle dolci tre, miele quanto basta, si fanno detti bocconi della grandezza di una nocciola, e poi si ongono di lardo. Altri pigliano luparia, arsenico citrino, foglie di tasso eguali parti. Sono anchora molte altre herbe, che ammazzano i lopi, le quali lasciamo, per non esser troppo lunghi. Scrive Eliano, che presso il Nilo, ci è un'herba, quale chiamano licotrono, il lupo calcandola muore di distorcimento, ò convulsioni, e però gli Egittij portano questa herba nel lor paese; perche hanno in odio, e temeno questo animale. Sono anchora

Herbe, che ammazzano i forci

L'aconito, che chiamano mistono, da presso, e da lungi ammazza i forci, come dice Dioscoride, e Nicandro. La stasifagra ha quasi le medesime virtù, di cui la farina della sua radice, ò del seme con la farina di grano fritta col butiro, ammazza i forci, quando la mangiano. Si scacciano con la radice dell'asfodelo, otturandovi le loro tane. Lo spargimento del cocomere selvaggio, e della coloquintida ammazza i forci, il titimalo tagliato in minute parti, e mescolato con la polvere, con l'olio melato, mangiandone i forci, rimangono ciechi, così del camaleonte, maicanto realgate, cioè del solfore, calce viva, & oropigmento. Ma fra gli

Veleni delle pantere

Si connumera l'aconito pardalianche, di cui la radice trita, e con la carne proposta à mangiare, muojono. Le carni si spolverizzano di aconito, e mangiandone occidono le pantere; Perche il dolore subito le soffoca; però detto pandalianche. S'uccidono con lo apocino, che ne' suoi nomi pur lo chiamano pardalianche.

Veleno de leoni

Il Leontofono, un certo animaletto, che non nasce altrove, che dove nasce il Leone. Si prende, e preso si bruggia, e le carni asperse dalla sua cenere, e buttate nelle strade dove fogliono passare, ammazza i Leoni, e l'aconito pardalianche ammazza i leoni, come le pantere. Ci è anchora il

Veleno de bovi

Il succo del camaleonte nero uccide le giovenche, strangolandole, onde da alcuni è detto ulofono. I bovi si guardano dallo ellebero nero, e mangiano del bianco.

Veleno delle capre

Vi è anchora un'herba, che uccide i giumenti; ma principalmente le capre, e chiamasi egoletro, da' fiori di questa la primavera quando maturiscono ne traheno à se il veleno nocivo, così avviene, che non ogni anno senton questo danno. Evvi il

Veleno de cervi

Si trovano certi pesci velenati in Armenia, di quali la farina ponendone sopra i fichi, e ponendone in quei luoghi, che abbondano principalmente di fere, e come quegli animali gustano di quelle subito muojono, e con questa fraude si uccido no i cervi, & i cinghiali. Da Eliano.

Veleni del cavallo.

Sono aconito, elleboro, e sandaraca. Mail

Veleno delle mustelle.

Sale ammoniaco, e grano humettandolo con alcuno humido in quei luoghi, dove le mustelle frequentano, ponendone di quella pasta, come ne havranno mangiato, moriranno, o fuggiranno di quel luogo.

Veleno delle pecore.

Il nerio, ovvero oleandro uccide le pecore secondò Dioscoride. Le pecore, e le capre se beveranno l'acqua, nella quale siano state à mollo le frondi del rododendro, dicono che morranno. Da Plinio. L'ononimo, e la coniza, e la sabina uccidono le capre.

Veleno delle colombe.

Scriva Serapione, che le colombe muojono havendo mangiato le biade, o fave bagnate nell'acqua, nella quale sia stato à molle lo elleboro bianco.

Veleno delle galline.

Le galline muojono havendo divorato il seme dello spartio.

Veleno del pipistrello.

Dice Zoroastro ne' Geoponici, che lo suffomigio dell'hedera l'uccide.

Avoltoj.

Sono alcuni animali, che muojono di quelle cose, che à noi sono odoratissime, gli avoltoj muojono per gli odori, e gli scarafoni per le rose. Il medesimo avverrà se alcuno ongerà, o gli darà cibo onto di odori. Da Aristotele nel libro delle cose mirabili.

Scorpioni.

Il teliphono chiamato aconito, peche uccide i Scorpioni; mentre che i scorpioni stupiscono toccando q̃llo, e divengono pallidi, e confessano essere vinti. L'aquila muore per il simfito, lo uccello ibi per lo siele dell'hiena, lo storno per il seme dell'aglio, il calandrello col solfore, e'l porco spinoso con l'herba potamegetone. Il Circo, laro, tortore, merula, avoltojo, e scope col grano del melo granato, il caposofco col fior dell'amerina, il corvo col seme della ruchetta, i scarafoni con il profumo, l'upupa col grasso della capra selvaggia, la cornacchia con la carne, che è rimasta dalla cena del lupo, la lodola dal seme del senape, e la gru con la lagrima della vite.

De' veleni de' pesci. Cap. X.

Si vogliono avvelenare l'acque de' fiumi, e quelle del mare anchora con alcune herbe, dalle quali i pesci che vanno notando per quello, si muojono. Ma perche vi sono i peculiari veleni de' pesci, noi parleremo delli universali, accioche da quelli il pescatore, s'imagini da se i restanti. Con questa herba dunque

I pesci s'ammazzano.

Dice Plinio, che i pescatori di terra di lavoro pigliano la radice di quella aristolochia,

Iochia, che è rotonda, e la chiamano veleno di terra, & in sua presenza pestandola, e mescolandola con calce, la sparsero nel mare, e che concorsero à quella volando molti pesci cò grandissima cupidigia, e che subito restavano morti, e nuotavano supini per il mare. Ma Dioscoride dice, che il titimalo di larga fronda pesto, e sparso nell'acqua, uccide i pesci. Noi con le loro radici peste, e poi con un peso mandandole giù nel fondo del fiume, infettiamo tutte l'acque, e da quelle subito restano uccisi tutti i pesci. Ma con questo modo subito l'uccidiamo nel mare. Si pigliano la quarta parte di una oncia di galle Orientali, una oncia di cascio, tre oncie di farina di fave, e tutte queste cose s'impastano con acqua vite, e di quella pasta se ne fanno ballottine come ceci. La mattina prima che venghi fuori l'aurora si buttino nel mare, e dopo tre hore tornar con la barca per quei luoghi medesimi; perche tutti quei pesci, che ne havranno mangiati li ritroverai ò imbriaichi, ò morti, ò giacere, ò sotto il mare morti, ò sopra la superficie del mare quei di sotto prenderai con il tridente. Se ci aggiungi quell'acqua vite; perche giunge velocemente al capo il medicamento, le galle Orientali sono il veleno, che le rende stupidi, la farina di fave è l'esca, e l'allettamento, che con il suo sapore l'invita, il cascio serve, che col suo odore li chiami da lontano.

De gli altri esperimenti di caccie. Cap. X.

HOR seguiremo di porre alcuni esperimenti, che avanzavano, che secondo la necessità ne serviamo à i nostri desiderij. E primo

Per mutar il color del cane.

Perche allo spesso i colori biachi de' cani fa che nò siano molto idonei per la caccia; perche si scorgono molto di lontano, è stato trovato modo, come si possa mutare il suo colore, e questo avverrà se buglieremo il litargirio cò la calce viva, e poi ne depingeremo il cane; perche verrà nero. Abbiamo insegnato gli altri modi, quando insegnammo i modi di tingere i capelli: se vuoi

Che il cane da te non fugga.

Dice Democrito, che il cane non fuggirà da te, se l'ongerai con butiro dal capo fino alla coda, e poi darai il butiro che lo lecchi; perche il cane ti seguirà. Ti seguirà anchora se d'un'altra cagna ponerai la secondina ligata ad un panno, e gli la darai ad odorare. Anchora se desideri

Che il cane non latri.

A chi porterà seco la secondina del cane, ovvero i peli del lepore; ò che tiene il fimo, ò chi havrà l'erba peristereon. Si trova una pietra nel fiume Nilo nera, simile ad una fava, che veggendola il cane non latrerà. Così anchora se porterai la lingua del cane sotto la scarpa, sotto al pollice, ò porterai il cuor del cane. Da Festo. I peli della lepra, ovvero il fimo. Da Plinio, ovvero se porterai la coda della mustella giovane, la coda tagliata sotto il piede, ovvero se darai in un boccone una ranocchia. Tutte queste cose servono per fuggire i latrati del cane. Dice Higino, che il cane fuggirà all'aspetto di colui, che torrà il ricinio dall'orecchia del

porco, e lo porterà seco per qualche tempo. Oppiano

*Ma se tu porterai la pelle tolta
Dell'hiena, ciaschun cane feroce,
O domestico sia, pien di terrore
Si arresterà, ne latrerà giamai.*

Che un cane non possa correre.

Se ongerai con olio sotto l'ali, sarà impedito nel corso. Ma in questo modo farai

Che lo spraviero sia animoso.

Così farai animoso l'uccello alla sua preda, che a balisca gli uccelli grandi, bagna di vino il cibo, che havrai da darli da mangiare à tempo della caccia, ovvero se farà astore dagli un poco di aceto, e quando vorrai che voli, dagli tre bocconi di carne bagnata nel vino, ovvero ad un piccione per il rosto buttagli vino nel corpo, e poi lo farai volare. Così

Farai le pernici combattere,

Se gli darai i rametti di capelvenere in cibo. Da Plinio. E

I galli divenir più combattenti.

Farai, se gli darai agli in cibo prima che combattino: onde nella vecchia commedia si dice facetissimamente, hà pasciuto l'aglio, à gli huomini troppo animosi, & inchinati alla battaglia.

Che un uccello non possa volare.

Taglia i nervi, che sono sopra l'ali, e quelli di sotto, che senza farli alcun danno l'uccello non potrà volare, & in questo modo non fuggiranno dall'uccelliere.

Fine del Decimoquinto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Sestodecimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel qual si tratta di zifere, che non si veggono.

P R O E M I O.



Elle lettere fatte di nascosto, che il volgo chiama zifere, dicemmo ch' erano di due specie, l'una delle visibili, e perche è una particular professione, ne habbiamo già altrove trattato à bastanza: l'altra è di quelle che si veggono, delle quali in questo libro noi havemo à trattare, e di quelle cose anchora che conseguono queste per far utile a' Principi, & a' Signori, i quali trattano cose molto lontane, e scrivono a' loro confederati, che sono consapevoli de' loro secreti. Noi addurremo quì alcuni pochi esempi; ma queste, e quelle che conseguono, queste si devono tener sotto segreto silenzio, accioche non si divulgino per mano degli ignoranti, e vili huomini, e così divenghino volgari, o vili. Quelle cose che volemo insegnare, già cominciamo à dirle.

Come immerse le lettere in diversi liquori appariscano fuori. Cap. I.

Molti sono, e quasi infiniti i modi di scrivere, i quali quando sono scritte le cose necessarie, li caratteri non si veggono, ne si vedranno giamai; finche aranno sommersi nell'acqua, ovvero esposti dinanzi al fuoco, ovvero buttandovi

sù diverse polveri, ò fregandovele sopra. Cominceremo da quelle, che si leggono, dopo che saranno immerse ne' liquori. Se dunque

Che i caratteri, che non si veggono appariscano fuori, e quelli, che si veggono spariscano via

Desidererai di fare. Dissolvi il vitriolo in acqua vita, e soluto, che farà, cola per feltro, finche l'acqua diventi chiara, e con quel liquore scriverai sopra la carta, che quando saranno secche non appariranno, dopo habbi paglia bruciata, e posta con l'aceto, e quello che hai da scrivere, scrivi nell'intervallo de'versi prima scritti, dopo habbate galle di levante, pestate grossamente, e cocete in vino bianco, del qual liquore ne bagnerete una spongia, e quãdo sarà di bisogno fregherai sopra l'epistola, che l'apparente, essendo bagnate se ne andranno via, e quel che prima scrivesti con il liquore, fregata da quell'acqua, verranno fuori. Hora soggiungeremo quei

Liquori, ne quali sommergendo l'epistola, li caratteri si vedranno.

Come innanzi dicemmo, dissolvasi il vitriolo in acqua, poi pestate grossamente le galle, e buttate nell'acqua, e lasciate così per un giorno naturale, destillatele poi per feltro, ovvero per licinio, accioche l'acqua divenghi chiara, e con questo liquore scrive sopra la carta quello, che desideri occultare, e manda all'assente, e quando vorrai, che appariscano, immergeli nel liquore prima fatto, e subito appariranno le lettere. Che

Ponendo una pezza di lino nell'acqua appariscano fuori li caratteri

Dissolvasi l'alume nell'acqua, e con queste scrive quello che vuoi sopra un fazzoletto, ò camicia, ovvero altro panno di lino; perche come l'acqua farà disseccata, non si vedranno più le lettere, che appariscano fuori, immergelo nell'acqua di fontana, e vedrai dove non sono i caratteri dipinti, che diverrà oscuri, e dove fù l'alume chiaro; onde i caratteri diverranno così apparenti, che si possano leggere commodamente, perche dove sarà l'alume, vitriolo, ovvero altre cose astringenti, non si faranno così presto bagnar dall'acqua. Così farai

Che i caratteri nell'acqua diverranno di latte

Si pesta primo il litargirio, e lo porrai in una pignata di creta con acqua, & aceto, cuocasi, e cotto colalo, e conservalo, dopo scriverai con succo di limoncello, che è specie di cetro, come saranno secche si occulteranno. Quando le sommergerai poi in quell'liquore che serbasti primo, le vedrai apparire di color di latte. Se ne bagnerai le mammelle di una dóna, ovvero le mani, e poi secche vi spargerai del primo liquore, le vedrai sudar il latte. Serviti di loro quando bisogna ne havrai. Se ti piace

Che una pietra posta nell'aceto dimostri le lettere

Scriverai sopra una pietra con sevo di becco, che come saranno secche, non si vedranno, se quella pietra porrai nell'aceto, subito verranno fuori, e saranno elevate sopra la pietra. Se ti piace scrivere con la sola acqua, e vorrai che appaiano nere, accioche havendo à far viaggi non habbi travagliato di portar gli instrumenti da scrivere. Pesta sottilmente galle, e vitriolo, e di quella polvere frega-
stret-

strettissimamente sopra la carta, e polisci sopra, che sia del medesimo color della carta, e se ci attacchi più tenacemente, poi pesta gomma di giunepo, chiamata vernice da' scrittori, e s'aggiunga à queste polveri, quando poi havrai necessità di scrivere, all'hora scriverai con acqua, ovvero sputo, e diveranno subito nere, e di quà ne vengono molte altre zifre, le quali sarebbe troppo lungo à narrarle.

Come si veggono le lettere col fuoco. Cap. II.

INsegnaremo modi di scrivere, i quali mai non si vedranno, se prima al fuoco non saranno esposti, ovvero ponendoli frà gli occhi, e la candela, ovvero dopo che faranno bruciate. Onde se vorrai fare le

Lettere, che si leggono al fuoco

Così potremo, e le lettere le potremo nascondere frà lo spatio dell'un verso, e l'altro, e fra le divisioni delle sillabe, e nelle distanze scrivi una epistola, che non cõtenga cose necessarie, che giudichi, chi le intercepe, che non vi sia inganno d'altro, ne le potrà leggere. Se scriverai col succo di aceto, melarancio, cepolla, e finalmente di tutte le cose acre, quando si porranno al fuoco per la loro acrezza subito appariranno fuori. Sono alcuni fuechi ne' frutti indigesti anchora, i quali maturandosi al calor del fuoco dimostreranno quei colori, che havevano à mostrare quando erano maturi. Se scriverai col succo dell'agresta, che matura dovea esser nera, ò con succo di sorbo acerbo, quando l'esporrai al fuoco si maturano, e ti daranno quel colore, che al suo tempo nell'arbore maturi ti dovevano dare. Se scriverai col succo di cerasse acerbe, al fuoco verranno verdi, si col succo del melo terragno, ovvero ciclamino, veranno le lettere rosse, e così con varij fuechi di frutti, ti daranno al fuoco varij colori. Cò la stessa invention le giovanette ingannano le custodie delle madri: mandando lettere a' suoi amanti; vi è vna specie di sale detto ammoniaco, questo pesto, e mischiato nell'acqua quãdo scriverai, farà lettere bianche, che non si conosceranno dalla bianchezza della carta; ma poi accostandole al fuoco, si vedranno apparir nere. Si fanno anchora

Lettere, che non si ponno leggere se non dopo bruciata la carta

Perche la mistura sarà bianca, e non si vedrà; ma quando si brucia, la carta bruciata si fa nera; ma i caratteri saranno bianchi. Piglia aceto fortissimo, e bianco d'ovo, con questi lava, meschia col litargirio, e con questa mistura scrivi sopra la carta li caratteri, poi si bruci la carta, che le lettere appariranno sopra la carta biancheggianti, ovvero le lettere scrivi con gomma, ovvero con ogni specie di sale, ovvero con la calce, le quali perche non ponno apparire sopra la carta, bruciata, e fatta nera la carta, i caratteri biancheggeranno. Ma se ti piacerà scrivansi

Caratteri, li quali non si possono leggere se non frapostovi il fuoco

In questo modo si fanno. Mischiassi cerussa, ovvero altro color bianco con la gom-
ma

ma dragante, e della materia di questo mescolamento non apparirà sopra la carta; perche è bianco, che non si conosce da quella, ne può immaginarsi, all' hora postata fra l'occhio, & il lume, di stella, ovvero candela, dove saranno scritte le lettere non si lasciano penetrare da' raggi de' gli occhi, e però appariranno un poco oscurette. Si fa anchora per raggion di prospettiva; perche quella parte per la densità della materia opposta al lume, impedisce, che i raggi non penetrino dall' una parte all' altra, e così non vengono à gli occhi nostri, e fa ciò à noi visibile l'ombra delli lineamenti de' caratteri.

Come si possano leggere le lettere, fregandole con la polvere. Cap. III.

H Or ci serviremo di un' altro artificio, che le lettere fregate con la polvere si possano leggere chiaramente, le quali prima erano invisibili, del che leggiamo anchora, essersi serviti gli antichi. Così dunque farassi.

Che le lettere fregate con una polvere si possano leggere.

Come in carta, ovvero in alcuna altra parte della persona apparente le lettere scritte non appariranno, e quando si vuole, che appariscano subito sopra le braccia, ovvero le spalle, ovvero sopra altri membri scriverai con aceto; ovvero urina di nascosto, e poi lascia seccare, che non apparirà di loro segno veruno, quando vuoi dunque che appaja, fregarai di sopra fuligine, ovvero carta bruciata, e così subito si vedranno. Overo così si farà.

Altamente

Se Scriverai, con grasso, sevo, ò con altra cosa secca, ò gomma, ovvero latte di fico, i caratteri si nasconderanno, e dopò spargendovi sopra polvere di carbone, ò polvere di carta bruciata, subito appariranno. Con questa astutia, come scrive Polieno Greco, Attalo scrivendo sopra vna vittima, hebbe vittoria. Questi dunque per essortar i suoi soldati al combattere fortemente contra i Francesi suoi nemici, i quali erano molto più de' suoi, giudicò che molto farebbe à suo proposito, si introducesse negli animi de' suoi soldati la speranza d'una indubitata vittoria, si che inventò una cosa da ridere; ma vile, & à se giovevole: comunicò questo suo pensiero col sacerdote, il quale havea à far sacrificio. Innanti al giorno della battaglia s'apparecchiò la vittoria; perche il sacerdote Sudino sacrificando, fa sacrificio a' Dei pregandogli, & apre per mezzo la vittima. Ma il Rè con gomma pesta havea scritto sopra quella, che dalla destra parte andavano alla sinistra; La vittoria sarà del Rè; cavandose fuori l'interiora, pose la mano nel luogo più caldo, e più fungoso, e fregò quella iscrizione. Ma il sacerdote mutando le restanti parti, e facendo il suo ufficio, rivoltò la particella, nella quale era quella scritta. La vittoria è del Rè, la qual cosa divulgata per tutto, fu ricevuta da tutto l'esercito con grandissima allegrezza de' soldati, e plauso, e fer gli animi più pronti, & allegri al combattere, così quasi sicuri della vittoria, e fidandosi nella promessa delli Dei, combattendo valorosamente, vinsero i Francesi.

cesi. Ma torniamo al nostro proposito. Il medesimo effetto farà il latte del fico, se con quello si scriverà sopra la carta bianca, e dopo dall' amico fregandosi quello scritto con la polvere del carbone, si viene a scoprire; perchè si farà, che le lettere subito diventino nere. Giova al medesimo, come Plinio riferisce il latte del titimalo, à disegnare i caratteri, e poi buttandovi sopra la cenere à scoprirle, e con questo modo le donne, come egli fa testimonianza, parlano con gli loro adulteri, più tosto, che con lestere. Conferma questo medesimo Ovidio, quando insegna le donne, nel libro dell' arte di amare, come possano sicuramente scrivere alli loro innamorati.

E' anchor sicura via, e inganna gl'occhi.

Le lettere scrivendo con lo latte

Fresco, col sparger sopra della polve

Del carbon pesto, apparir le vedrai:

Inganna pur scrivendo con il succo

Del lino humido, e poi sicuramente

La pur carta bavra le note occulte.

E' anchora un'inganno da non potersi scoprire, scrivere sopra un cristallo; perchè essendo da tutte le parti trasparente, non potrà mai dar di se alcuna sospitione, e le lettere potranno star nascoste dentro quelle, così dunque farassi

Che sopra il cristallo spargendovi una polvere appajano le lettere di sopra.

Dissolvasi la gomma arabica in acqua, ovvero gomma dragante, che sia chiara, e come sarà ben dissoluta, scrivendo sopra il cristallo non si vedrà lineamento alcuno; laonde scrivendo sopra una carrafa, o bicchiere, quando le lettere saranno secche, non appariranno: niun dunque si potrà suspicar l'inganno, così ad un carcerato si può inviar un bicchiere per bere, ovvero una carrafa piena di vino, e quando poi vorrai, che le lettere appajano fuori, fregata sopra quel scritto carta bruciata, o paglia, e subito appariranno le lettere. Aggiungerò un secreto

Che uno scritto in carta non si scopra al fuoco, all'acqua, o con altre; ma solo si leggerà con la polvere.

Che veramente è degno di tenerli secreto. Si liquefaci un poco di sevo di becco con un poco di terebentina, e con quel liquore fregarete una carta, e conservate quella. Quando poi vorrai avvisar alcun tuo amico, poni quella sopra la lettera da scrivere, e scriverai sopra con un stilo di ferro, calcando leggiermente, che s'imprimeranno le note di quel sevo sopra la carta, mandala, la qual intercepata, che fusse esposta al fuoco, ovvero all'acqua nè si potranno vedere, nè con altro artificio, se non spargendovi sopra un poco di terra secca. Si può anchor fare

Che nella carta bianca si vedano le lettere nere.

Et il modo è questo. Meschia insieme il bianco, & il rosso di un'uovo, tanto che sia liquido, come inchiostro, e con quel liquore si scrivano le lettere sopra la carta bianca, e poi si lascia seccare, e si manda all'amico. Ma volendo che le lettere appajano, si rada sopra la carta con un ferro largo, così avverrà, che tolto il nero d'al luogo ove era lo scritto, appariranno di sotto le lettere bianche.

Come

Come si possa scrivere in un'uovo. Cap. IV.

Perche a' carcerati, e simili quando si manda il mangiare, non si mira dentro l'uova, nè si ponno suspicar che dentro vi siano lettere, insegnaremo, e come sopra la scorza, e nel bianco dell'uovo dentro si possano imprimere i caratteri delle lettere. Sia per essemplio

Come si scriva sopra la scorza dell'uovo.

Incera tutta la scorza dell'uovo, e sopra incava cò uno stilo di ferro le lettere che gionga l'incavatura sin sopra la scorza; ma che non la segni; perche se con ferro, stilo, o coltello la segnarai, sarà pericolo che non si scuopra la frode. Poni quell'uovo dentro l'acqua forte da partir l'oro dall'argento per una notte, la mattina leva via la cera, e scortica la scorza, e poni quella scorza fra l'occhio, e la luce; perche dove sono le lettere vedete la scorza trasparente. Il medesimo avverrà se porrai l'uovo nel succo de' limoni, perche rimollisce la scorza senza macchiarla, servitene a' tuoi bisogni. Ma se vorrai

Che le lettere appaiono sopra lo bianco dell'uovo.

Gialle, e più chiare quando l'uovo sarà cotto, cuoci l'uovo finche diventi duro, poi lo cuopri di cera, e cò uno stilo scolpisci sopra la cera le lettere, che le lettere siano senza cera, pongasi à molle nell'humore, cioè di galle peste con alume, e lo potrai poi dentro l'aceto agre, e quelle si faranno penetrabili, e poi scorzando l'uovo le vedrai impresse sopra il bianco. Africano l'insegna così. Pesta galle con alume, finche piglino spessezza d'inchioistro, e con quello scrivi sopra l'uovo quel che ti piace, e come sarà disseccato al Sole quello scritto, poni l'uovo dentro la muria acre, e come è secco, cuocilo, e scorzalo, e vi troverai lo scritto. Io l'hò posto nell'aceto, e non venne l'effetto, se per muria non intendesse il capitello, di cui questa è la cagione. Perche la scorza dell'uovo è porosa, & è aperta di larghi buchi, per segno, che posto accosto al fuoco l'ovo fresco suda, e cava fuori acqua, e poi mirando la scorza incontro al Sole, si vede quasi busata, & essendo l'aceto fortile, penetra per quelli, e fa la scorza tenera, & essendo mescolata la galla con l'alume, porta con se la loro sostanza, e quella imprime sopra il bianco dell'uovo, e sommergendo quello poi nell'acqua fredda, si torna ad indurire, come era prima. Ma è da avvertirsi, che non deve star molto nell'aceto; perche rode tutta la scorza, e fa l'uovo nudo, solo coperto di una membrana, e rode, e consuma tutta la scorza; se poi lo porrete nell'acqua, non tornerà la scorza dura, come era prima, Se vorrai saper

Come si facciano le lettere visibili con l'acqua sopra l'uovo.

Dissolvi il vitriolo nell'acqua, e scrivi sopra la scorza, e quando sarà secco, non si vedrà nulla. Quando vuoi, che si leggano, cuoci le galle nel vino, e sommergi l'uovo ivi dentro, ovvero scrivi sopra l'uovo con l'acqua della calce, e ponilo nel lissivio, ove sia stato à molle il legno brasil, e si vedranno fuori le lettere pazzesche, ovvero scrivi col sevo sopra la scorza, poi sommergilo nell'acqua di vitriolo,

Io, e dopo seccò, radi il sevo, e non apparirà cosa alcuna : ma quando lo porrai nel vino già detto, si vedranno biancheggiare le lettere sopra la nera corteccia. Insegnaremo anchora

Come si facciano le lettere visibili sopra l'uovo.

Scrivi sopra l'uovo con succo di cedro, di cepolla, ò con latte di fico, le quali come le accosterai al fuoco, diverranno subito gialle, e questo si potrà far nell'uovo crudo; perche quando lo cocerai, appariranno le lettere,

Che le lettere scritte sopra l'uovo appariscano con la polvere.

Scrivi sopra la scorza con aceto, grasso, latte di fico, di titimalo, ovvero gomma, le quali quando vorrai, che appajano, appariranno con polvere di carboni, ò di carta bruciata, ò paglia, e saranno negre. Ci è anchora un'artificio.

Che una lettera si metta dentro un' uovo.

L'Epistola, che havrai à mandare sia breve, e la carta sia stretta, e lunga, che non avanzi la larghezza di mezzo dito, con brevi parole, e con caratteri sottili esponi il suo concetto, dopo con una punta di coltello sottilissima cava una fissura nell'ovo, e cavata rompi quella pellicola, che stà sotto la scorza con una paglia, ovvero altro, e pigliando la lettera dall'un capo ponila dentro à poco à poco; perche ci entrerà agevolmente, anchor che fusse di dieci palmi, poi piglia calce, e gomma mischia, & ottura quella fissura, che non paja, ovvero cerussa, e gomma dragante; perche è impossibile, che si possa conoscere. E se ti piace, facendo così, avverrà più gentilmente. Poni l'uovo dentro l'aceto per tre, ò quattro hora sole, e come vedrai che comincia à remollirsi, con una punta di coltello apri la scorza, e poni all' hora la polizetta di carta, poi ponilo à molle nell'acqua fredda, e lascia così finche sia fatto duro, come era prima.

Come si possa scrivere in diversi luoghi, che inganni coloro, che vogliono leggere . Cap. V.

HAvemo insegnato i modi di scrivere invisibili, hor scriveremo quelli, che scrivendo sopra varie cose, anchor che apparenti pur ingannaremo le spie, l'intercettori, con una artificiosa emulatione . E primo

Come possiamo scrivere in un sottil filo.

Ma veggiamo prima come l'habbino usato i nostri più antichi. Scrive Gellio nelli libri delle notti di Atene, che i Lacedemonij scrivevano a' suoi generali, accioche le lettere intercepute non manifestassero a' nemici i consigli occulti, intorno con gran diligenza quell'omodo di scrivere, quantunque alcuni riscriiscano questa invention ad Archimede. Pigliavano due legnetti lunghetti, rotondi, e puliti al torno eguali, che fussero, di lunghezza, e di rotondezza eguali, e l'un di questi si dava al generale, che andava alla guerra, e l'altro si conservava nella Città in poter degli ufficiali, quando dunque accadeva il bisogno di scriversi di quelli, facevano una fascia di carta stretta, e luga, che bastasse ad avvolgere intorno intorno quel legnetto, e che le estremità fussero bene aggiustate insieme l'una con

M m m

con

con l'altra, come un cojo, e non vi apparissero fisure fra loro, come havevano così accomodata la carta, scrivevano da un capo per lungo dal principio del legno infino alla fine, dopo presto toglievano quella carta di là, e si mandava al generale, e giudicavano, che se quella fascia di carta fusse venuta in poter de' nemici, vedendo quelle lettere tronche, quelle dittioni manche, e molto lontano da ogni intelligenza, che mai ne havevero potuto cavar costrutto, ne gli ingannò la loro speranza; perche quante volte cadde in mano de' nemici, non si potevano mai imaginare, che quelle linee tronche potessero haver qualche significato; male, disprezzavano, come cosa fatta à caso, e senza inganno; ma quello scritto venendo in mano di colui à cui era drizzata, pigliando quello scritto, & avvolgendolo intorno à quel legnetto nel modo, che era stato avvolto quando si scrisse, si vedeva, che le linee tronche, e le dittioni manche s'andavano à congiungere con le sue compagne, intendevano il voler loro. Questa sorte di scritto la chiamavano in Greco Scitala. In questo modo scrive Plutarco, che fù scritta una lettera à Lisandro nell'Helleponto. Ma noi havemo trovato scrivere sopra un filo. Faccinosi due legnetti rotondi di equal lunghezza, e rotondità, l'un se ne dia all'amico, che se ne vada fuori, & un'altro tenemo à casa, quando vogliamo avvisare, avvolgemo il filo sopra quella verga, e facciamo diligenza che stiano ben dritti, & accostati insieme, che non vi appaja sotto nulla del legno, così havendo accomodato quel filo, per la lunghezza della verga scriveremo, come di sopra, tutto quello, che vogliamo, se i legnetti saranno larghi, capiranno più versi. Ma se tu porrai il filo à molle in acqua, dove sia dissoluta alume, l'inchiostro non si dilaterà nel lino, e farà lettere; ma si restringerà, e farà il carattere più netto. Poi tolto il filo dal legno lo avvolgeremo in una carta, come gliomeri delle donne. E per farlo più occulto, potremo con quello lavorar gli orli di una camicia, ò di fazzoletto, e lo inviamo all'amico assente. Perche un curioso intercettore non potrà imaginarsi mai, che sia scritto in quel filo, nel qual non vedrà se non certi punti disseminati. Ma l'amico avvolgendolo d'intorno al legnetto della medesima grossezza havendo avvertenza di giunger l'un ponto con l'altro, e che facciano dittione, agevolmente intenderà l'avviso dell'amico. Insegnaremo

Come si scriva in una carta pergamena, che lo scritto non si veda.

Come havrai scritto in una carta pergamena, accosta al lume della candela, ò del fuoco, perche subito se incresparà, e si r avvolgerà in se stessa, che non terrà più forma, nè sembianza del primo scritto; il che se da alcuno sarà visto, non potrà imaginarsi che ci sia inganno sotto. Ma volendosi poi leggere quello, pongasi in luogo humido, ò si bagni leggermente, che da se stesso si dilaterà, e tornerà come era prima piano, e disteso, che lo scritto, che ci fù fatto prima, si leggerà senza alcuna fatica. Hor insegnaremo

Come si possa scrivere ne' tagli de' libri.

Quando un libro sarà ben legato, e tagliato da' lati, e tinto di color nero i tagli, noi incurveremo il taglio, & apriremo in modo, che stiano le carte oblique, & essendo così oblique, potremo scrivere nell'estremità di quelle carte, e narrar la nostra intentione, che come drizzerà il libro, e le carte ritorneranno al suo luogo,

go,

go, non appar cosa alcuna, nè si potrà imaginare, che vi sia scritto alcuno; ma, colui che vorrà leggere quello scritto bisogna aprirlo, & obliquoarlo nel modo che stava, quando scrivesse, che all' hora si vedrà lo scritto. Nel medesimo modo potremo scrivere in quei ventagli, che si piegano in tante piegature, e poi s'aprono, e si distendono. Potremo anchora

Scrivere nelle carti da giocare.

In quel luogo si potrà ben scrivere, principalmente nelle carti da giocare, le quali bisogna ordinarle con un ordine certo, che l'una segua l'altra, e tutte dritte, ò rovesie con ordine, e come l'havrai così accomodate, scriverai ne' tagli quello che vogliamo, e dopo le mescolarai fra loro, e le rivolgerai sotto sopra, che niuna forma più ritenerà dello scritto; ma solo se alcuno curioso risguardatore vorrà mirarle sottilmente, non vedrà se non certi punti disseminati: ma quando si vorrà leggere, pongansi con quell'ordine che si scrisse, che i punti, e le linee, s'accorderanno, e s'aggiusteranno insieme, e si leggerà ogni cosa eccellentemente. Potremo ancora scrivere nelle penne delle colombe, e di altri uccelli bianchi, rivolgendole sopra, e scrivendoci, che come lasciandole, ritorneranno al suo luogo, non mostreranno alcuno scritto; ma rivolgendole poi al modo, quando scriverle, leggerai il scritto, lo che non farà di poca utilità à coloro, che si servono delle colombe per corrieri. Ci è un modo

Come si possa nascondere le lettere in un legno.

Si farà con una fraude da non scoprir mai, imprimere caratteri in un legno, che non si vedranno, se non quando vogliamo. Sia il legno carnoso, e molle, come di pioppo, teglia, e simile, e con quei ferri, che usano gli Stampatori imprimere nelle matrici di rame le lettere, che volgarmente chiamano ponzone, se imprimano le lettere sopra quel legno, che profundino mezzo dito, poi si appiani quel legno con la ascia de' maestri lignaij, finche giunga la profondità delli caratteri impressi, e come sarà tutto spianato, & eguagliato, manderai il bastone, ò tavola all'amico, che sia consapevole del fatto, il quale ponendò quel legno dentro l'acqua, e gonfiandosi d'acqua usciranno le lettere fuori, e tanto, quanto per forza furono impresse dentro, e le lettere appariranno preminenti, e chiarissime fuori. Questo potemo eseguire ne' vasi fatti al tornò, che dopo che son tornati, s'imprimeranno le lettere, e poi lo ritorniamo al tornò polito, e mandandolo all'amico, e ponendolo nell'acqua vedrà le lettere.

In che luogo si ponno nascondere l'epistole. Cap. VI.

RAggiugnaremo delle epistole, dove si possano nascondere, che non diano sospitione di frode, & all'ultimo parleremo de' corrieri addurremo alcuni esempi, che havemo trovati nelle historie degli antichi, e che cosa vi havemo trovato di buono. E primo

Come le epistole si possano nascondere in un legno.

Mi occorre un luogo di Teofrasto, nel qual ci ammonisce, che inciso, e tagliato

M m m 2

nella

nella scorza di un'arbore verde, e cavato tanto dentro, quanto capisca una lettera, e poi ligato bene, passato un giusto tempo, di natura ferrarsi il legno, e restarvi dentro chiusa. In questo modo egli alli religiosi comandamenti per industria di huomini, rinchiusse le lettere nell'arbore, e giudica che gl'huomini si possano così tirare à meraviglia. Ma questo essemplio di Teofrasto l'hò posto qui più tosto per una somiglianza, che possa giovarci molto à quello, di che havemo bisogno; perche à poterli servir di questo, ci bisognarebbe molto tempo. Ma questo lo potemo usare nel legno secco, comel'abete non incomodamente in questo modo, incollando poi le giunture con colla bianca. Anchora si ponno

Nasconder le lettere nelle torte.

Come hanno usato i nostri maggiori. Addurremo qui un'asturia di Policrete, femina, la quale mentre si celebrava nel campo de' Milelij una festa solenne della patria, mentre tutti stavano sepelliti nel vino, e nel sonno, essendole data occasione dal tempo per poter avvisar i fratelli, così fece. Pregò Diogene Precippe degli Eritrei, che li fusse dato poteltà di poter mandare a' fratelli alcuna parte di quei cibi, che haveano mangiato, di che havuto licenza, scrisse in tavoletta di piombo, quello che volea avvisare, e quello nascosto ne' piatti, disse à colui, che li portava, che dicesse da sua parte a' fratelli, che soli essi si mangiassero quelli, i fratelli aperta la torta trovaro la lettera, che vi era nascosta dentro, e così eseguiro quello, che essa avvisò, con l'arme assaltando i nemici, che già erano nel vino, e nel sonno sepelliti, restarono vincitori del campo. Furono anchora soliti i nostri antichi

Inchiuder le lettere dentro gli animali.

Harpago, come ne scrive Herodoto, l'inchiuse in un lepore sventrato, e colui, che lo portava havea vestito da cacciatore, le mandò à Ciro. Saria quasi il medesimo

Nasconder le lettere nelle vesti.

Anchora i repostigli delle vesti ci ponno dar questa commodità per fuggir la sospettione, e si ponno portar nel seno, e sotto le sole de' piedi. Ovidio nell'arte, di amare, in questo proposito, così dice

*Accioche alcun portar possa le lettere
Sotto il seno potrà sotto la fascia
E delle scarpe anchor poiran le suole
Sotto i piedi celar l'occulte note.*

Nasconder le lettere nella correggia.

I Campani havevano in usanza, che quando volevano avvisare i Cartaginesi, & essendo ben guardati intorno da' Romani, da' quali erano assediati, mandarono un soldato ben ornato, con dir ch'era fuggito dall'esercito, il qual portava una lettera nella cinta della spada, e simulando esser fuggito, la portò a' Cartaginesi. Altri sono stati, che hanno scritto dentro i foderi delle spade, e senza esser scoperti da alcuni hanno avvisato gli amici. Ma noi solemo in questi nostri tempi

Nasconder le lettere nelle viscere degli animali.

Le

Le quali involgendogli intorno alcune cose da mangiare, le havemo date ad inghiottire a' cani, ovvero ad altri animali, e dopo ammazzando quello, l'hanno cavato dalle budelle l'avviso, ne si è lasciata cosa à dietro, à far che la cosa fortifca effetto. Solemo anchora ne' nostri tempi

Rinchiuder le lettere nelle pietre

Togliamo le felici, e nel mortajo di bronzo le pistamo sottilissimamente, e si fettacciano poi molto bene, poi si pone in vase di rame à liquefare al fuoco la pece greca, cioè per ogni libra di felice due oncie di pece greca, poi si aggiunge la polvere, e si meschia, poi si rinchiude la lettera in due lamine sottili di piombo, e si rinchiude dentro la mistura, e si piglia dalla caldaja, e si pone in un sacchetto di tela di lino, e si stringe quando è calda, di modo che prenda una forma rotonda, poi sommergerla in acqua fredda finche divenghi dura, e rassembri una felice.

Di quali messaggieri occulti ci possiamo servire.

Cap. VII.

Hebbero parimente gran pensiero gli antichi nel nascondere i corrieri; per cioche l'hanno fatti andar vestiti, sotto diversi habiti per occultargli, e si sono alcuna volta serviti in lor vece degli animali; per cioche

Simular l'habito di un cane

Fù invention di Giosippo, il qual comandò che gli corrieri si coprissero di lana, e così passando ingannavano le guardie, & i soldati che vigilavano à questo effetto, i quali come cosa da disprezzarsi, non se ne guardavano, che se pur alcuna volta erano scoperti dalle guardie, si imaginavano che fossero cani, e se ne servì tante volte, finche se ne accorsero le guardie, si che cinsero la valle, che più nò vi potessero passare. Ne bastò questo alla humana curiosità, che trovar via d'ingannar anchor le strade, accioche i corrieri nò venissero in poter delle guardie, e di coloro che l'intercepevano. Laonde lasciato di andar per terra, cominciorono andar per li fiumi: ma accioche l'acqua non iscancellasse le lettere, come ne avvisò Frontino, scrissero le lettere in lamine di piombo, e poi attaccate alle braccia de' soldati valicavano il fiume Sabella. Ma Lucullo, com'erisfel l'istesso Eronino, per avvisar i Cizigeni della sua venuta, i quali all' hora erano assediati da Mitridate, & essendo guardate le vie che non si poteva passare, la quale con un picciol ponte si passava, tentò di passar per mare. Tolsè un soldato de gli ordinarij per questo effetto, e lo fe sedere sopra due utri gonfiati, e che dentro havevano le lettere rinchiuse, & attaccate di due legnetti nel mezzo, che havevano sembianza di lontano di una bestia marina, palsò il fiume per sette miglia, avvisò coloro della venuta del lor generale. Così anchora

Servirsi delle saette per corrieri

Sono

Sono stati anchora soliti, ne questa astutia le parve assai sicura, dubitando sempre l'huomo, che ò per qualche inganno, ò per caso il corriero fusse venuto in mano de' nemici, e che havesse all'ultimo manifestata la verità, ò che per forza di tormenti, l'havessero fatto confessare, hanno cercato di mandar i corrieri per l'aria, e questo con le saette, delle quali alle volte si sono serviti in vece di corrieri, che andando così per cielo, fussero stati sicuri, che non fussero state intercepute dalle guardie, e qsto modo, come scrive Herodoto, è stato usato da Artabazo, e da Timosseno, sepre che fusse stato bisogno che l'uno havesse voluto avvisar all'altro alcuna cosa; peche attaccò la lettera a' piedi della saetta, & accomodatevi di sopra le penne la tiravano con la saetta al luogo destinato. Quà parmi sia convenevole appor tar l'esempio di Cleonimo Rè di Macedonia: costui tenendo assediata la Città de Trezemi, mandò intorno à molte parti della Città eccellentissimi arcieri, ch tirassero dentro molte saette, scrivendovi dentro. Vengo per por la città in libertà; laòde accadde, che l'esercito appoggiado le scale al muro della città, prefero, e saccheggiar la Città. Cicerone essendo assediato da' Francesi, sù riferito à Cesare, che non potevano più sostenere l'assedio, mandò un soldato di notte, che lanciasse una lettera attaccata ad una saetta per sopra le mura, il quale havendolo fatto, e ritrovata la mattina la saetta, sù portata à Cicerone dalle guardie, e vi erano scritte queste parole: Cesare desia che Cicerone sia fedele, aspetta l'avviso. Così venuto subito Cesare, e rotto l'assedio, scacciò i nemici. Noi a' nostri tempi lo possiamo far più sicuramente, e con più commodità con i tiri dell'artigliaria, ò archibuggi, cioè ristretta la lettera, & avvolta in una forma di balla quanto più strettamente si possa, e poi posta nelle forme dove si formano le balle di piombo, si butta sopra il piombo liquefatto; ma non infocato, e così posta la balla nella canna dello scoppio la mandiamo per aria; ma perche sono picciole, e sarebbe difficile à ritrovarsi, se ne potranno mandar molte. Il modo di cavarnela lettera da dentro la balla, sarà, ovvero ponendola à liquefare à poco fuoco, ò lassata dentro l'argento vivo, in poco spatio di tempo si dista, lasciando la carta intatta. Insegnaremo anchora

Usar la colomba per corriero

E ci serviremo degli uccelli per messaggieri, & à far questo effetto ci serviremo delle colombe, e delle rondini, quaglie, & altri uccelli anchora. Queste dunque sempre, che ne havremo bisogno, levatele da' luoghi loro, e portate con voi altrove, attaccandole le lettere al collo, ovvero a' piedi, lasciandole andare se ne ritornano a' luoghi loro, e di simili corrieri se n'è servita l'antichità quando ne havè avuto bisogno avvisar gli assenti. Horatio Console, come scrive Frontino; volendo à Decio Bruto, che era assediato da Antonio in Modena tenerne molte colombe in luogo oscuro, e digiune, poi dal luogo che potè più vicino alle mura le lasciava andare, le quali à vide di luce, e di cibo, volando sopra le altissime parti degli edificij, si riposavano, le quali Bruto pigliava, e così era avvisato delle cose che erano fatte; donde posso sempre cibo a' quei medesimi luoghi, le riceveva. Di quà Plinio. Non giovarono ad Antonione le guardie vigilanti, ne l'haver tese le reti al fiume, caminando il corriero per l'aria.

Col

Col medesimo modo in un giorno fu avvisata la vittoria da Olimpia di Egina di Taurostene al suo padre, se ben molti dicono che sia stato avvisato per incanti. Altri la raccontano di altro modo, che Taurostene partendosi dalla sua casa portò seco una colomba, che havea lasciata i suoi piccioni all' hora usciti dall' uova, & anch' ora bagnati, e dopo haver vinto, havendola vestita di porpora la fé libera, la qual volando con grandissima prestezza per ritornar a' suoi figli, in un giorno volò da Pisa insino ad Egina: di che ne fa fede Eliano. Non mancano, chi han fatto il medesimo effetto con le rondini, che levate da' nidi, lasciate i loro figliuoli, come fur fatte libere, se ne ritornano alle case loro. Scrivono molti oltre i mari nell' oriente esservi certe colombe, le quali servono in vece di corrieri, e che se ben l'è chiusa la strada per mezzo i nemici, portando le lettere de' loro padroni attaccate sotto l' ali, in brevissimo tempo le portano in molto lontano paese; il che forse intese Giuvenale, quando disse

*Come se dalle parti assai remote
La lettera volò come saetta*

Si trova anchora scritto nell' antica memoria delle historie, esser stato un Rè di Egitto chiamato Marte, il qual s' haveva allevata una cornacchia, e fattala domestica, e piacevole, della quale si serviva, sempre che avesse havuto bisogno di un corriero, o di una saetta volante per avvisar alcun fatto; percioche quella, come fusse stata ragionevole creatura, portando la lettera, volava dove era di bisogno, sapendo benissimo il luogo dove bisognava gire, dove bisognava fermarsi, dove ripolarsi. Quelle cose ha ritrovata l' imaginatione humana per guardarsi da' pericoli, e servirsi ne' bisogni; ma con le sue medesime inventioni poi ha nociuto a se stessa. Quando l' esercito Christiano combatteva Tolomaide, havendo Saladino servitosi di una colomba per avvisar gli assediati nel modo già detto, confortandoli, che stessero di buon animo, che aspettassero la sua venuta ben presto, la quale essendo, stata presa da' nostri, le attaccarono una lettera di contrario tenore, e poi la lasciaro andare; laonde accadde, che havendola quelli ricevuta, e disperati di poter esser più ajutati, si ribellorno; talche possiamo stimar nelle cose humane esser più tosto frode, che sicurezza alcuna. Dico Temistio, che fra tutti gli animali, la colomba ha molta memoria, che habbino l' intelletto assai netto, e purgato, e perciò se ben tutti gli animali tolto da' nidi, dove erano i suoi figli, e poi lasciati andare, tutti se ne ritornino volando, però non tutti hanno memoria tanto grande, che trasportati di lontano, se ne possano ritornare. Io ho visto questa prova delle colombe, ritornando una sera a tardi dalla villa un mio servidore portò a casa un par di piccioni poco innanzi nati, avvolti dentro la cappa, e gionto a casa di notte li lasciò in una camera chiusa. La mattina fatto giorno fuggiti per le fenestre, emirata di lontano la villa, levate a volo, in un sol volo se ne ritornano in una battuta d'occhi. E per questo si legge nel Genesi, che Noe mandò la colomba, e ritornò: ma non ritornò

• il •

il corvo; perche non hà memoria. Il medesimo effetto potrebbe haverfi da gli altri animali nati di fresco.

Come si ponno mandar corrieri, che non sappino dove portino le lettere, ne si possano ritrovar da alcuno.

Cap. VIII.

E Stata appreso dell' antichità un'altra invention ritrovata con barbarica astutia, della quale si fa mentione Herodoto sotto la persona di Histieo. Costui, Regnando Dario in Asia, nato non d'ignobil luogo, stando in Persia in corte del Rè, e volendo avvisar Aristagora nascosamente per lettere, che si ribellasse da lui, e dubitando, che forse fosse stato intercetto il corriero, e fatto palese il tradimento, si fusse di gran periglio, ritrovò questa invention. Ad un suo servo, che gran tempo era stato infermo de gli occhi, li rasò i capelli dal capo, con iscusà, che li voleva far un rimedio per la vista, e sopra la cotica scrisse con inchiostro leggiermente i caratteri, e scrisse sopra il capo tutto quello, che havea in animo di avvisar l'amico, dopò lo tenne appreso se insin à tanto, che fussero cresciuti i capelli, e dopò cresciuti, lo mandò ad Aristagora con commissione, che quando fusse giunto à lui, l'avvisasse, che come havea fatto egli, così l'havesse il capo rasò. Giunto il servo in Mileto, dove stava Aristagora, ricordevole di quanto l'havea comandato il padrone, li scoperchiò la testa, egli sospettando, com'era vero, che l'imbasciata non fusse stata senza cagione, gli rasò il capo, e così ricevè l'imbasciata. Queste sono l'inventioni, che trovò l'antichità per nascondere i corrieri; ma quello non può esser ben sicuro, che rasò i capelli, si scrivesse nel capo; perciocchè, sudando il capo, come che spesso suda, agevolmente si ponno scancellar le lettere, e se per non scancellarle forasse la cotica con l'ago, ne in questo sarebbe di sicuro colui, che porta l'inscrizione, se fusse intercetto; perche in quei tempi si fa diligentissima perquisitione; la paura, la necessità fa l'uomo più accorto del solito astuto, e vigilante, ne par che habbi mai fatto cosa à bastanza, se non hanno cercato, e tentato tutte le strade; onde possono conoscere la verità, non si lasciano promesse, non si perdona à tormenti, & à supplicij, non à povere, e se questo non basta, per ritrovar le lettere dove nascoste stieno, si cercano non solo le calze; ma le suole delle scarpe; si tagliano le vesti, si scusino le culiture, & alle volte non si attengono di cercar insin alle intestine; onde come potrà à questo star siccio il capo, che non sia cerco? Ma noi possiamo mandar le lettere, e scriverle in loco, che non potranno esser lette da altri, se non da chi noi vogliamo; e colui, che le porta per qualsivoglia lunga distanza, & anchor che fusse il corriero preso per la strada, e tormentato fusse dimandato, non saprà che confessare, ne che dire; perche egli veramente non sà nulla, e la lettera starà sempre occulta; ne il tempo, ne la fatica di camminare potrà scancellare i caratteri, ne importa, che il corriero passi per mare, o per fiumi, o per la polvere, o che il suo proprio sudore lo possi mandar via.

Que-

Questo secreto quanto importi a' Principi, lo lascio considerare à loro, per appartenere solo à loro, di avvisare à gli amici assediati alcuna cosa; poiche si vede apertamente, che da uno avviso pende la vittoria di una Città, ovvero di uno esercito. Ma questa invention degli antichi parte è buona, e parte è falsa, imperciocchè le lettere nel capo, accioche colui che le portava non le potesse leggere, ne per acqua, ne per sudore si potevano scancellare; perche erano intagliate nel capo, e perche col crescere de' capelli, erano fatte invisibili; perche non si vedevano. Et accioche il corriero non sapesse quello, che scelse scriveva nel capo, trovarò occasione, che fusse infermo degli occhi, con iscusà di farsegli qualche rimedio, che l'havesse à giovare, per non farlo sospetto del fatto. Mal'inganno non par troppo sicuro; perche il vedere radersi il capello lo potevano porre in sospetto dell'inganno, e così scoprir la frode; Oltre à ciò, se fusse bisogno di fretta di mandare il corriero, come potea farsi, che bisognava aspettar più di un mese, fra tanto, che crescesse il capello, e poi se le lettere se imprimevano nel capo con punture, come non voleva accorgerse dell'inganno per lo dolore? Ma veggiame come habbia potuto Histriceo

Scrivere lettere nel capo, che non si possano scancellare

Secundo la cotica con una punta di aco, ovvero aprendo la cotica con un rasojo, buttandovi sopra polvere di pece greca bruciata: perche così solemo imprimere nella faccia de' schiavi bianchi le lettere del nome del suo padrone, che giamai spariscono dalla faccia. Fannosi anchora

Lettere dentro la pelle, che mai spariscono

Prestamente in questo modo. Si pongono le cantarelle à molle nell'acqua forte per un giorno naturale, e si farà più presto in quella che parte l'oro dall'argento, e poi con uno stilo si scrive sopra il braccio, ovvero in altro membro, la carne tocca da quello humore, farà per sopra alcune vescichette, e si ulcera, e partendosi quelle restano i segnali dell'acqua forte bianchi perpetuamente nel braccio; e resteranno le lettere senza partirsene mai. E questo è meglio del secreto di Histriceo; perche non si ponno leggere sotto i capelli; perche le lettere restano bianche, e di color di latte. Ma si vogliamo che non vi restino perpetuamente; ma per alcuni giorni, lo potremo far in molti modi. L'acqua forte se havrà mangiato rame, ovvero argento, e scriverai con quel liquore sopra la pelle, vi pareranno per molti giorni, & il medesimo avverrà con l'olio di miele. Insegnaremo al fine

Come un corriero possa portar lettere, che non si veggano, e non si ponno scancellare, che non sappia che le porti, e come si facciano visibili quando si vuole

Questo avverrà, se le lettere si scriveranno dietro le spalle del corriero, senza che lui se n'accorga, e questo faremo con alcuno sonnifero, che lo facciamo profondamente dormire, mentre si scrivono, e si seccano. Come si facciano i sonniferi tutto questo libro n'è pieno; le lettere, come saranno secche, non appariranno; il che anchora sepperò gli antichi. Ovidio

Ingannerà questo i custodi anchora,

Che in vece della carta serviranno

*Le spalle, e porterà dentro il suo corpo
L'epistola.*

Ma veggiamo se con alcuno liquore si può scrivere sopra le carni, che valicando un fiume, o per pioggia, o per sudore non possano andar via; e dopo spargendovi sopra una polvert, ovvero un liquore, appariscano le lettere. Si fa sopra le spalle una scrittura, la qual lavandola con un certo liquore, che non basterà huomo a poterlo imaginare se non colui, che saprà veramente il secreto. Quando si scrive con vitriolo soluto nell'acqua, con la decoctione delle galle si leggeranno. Se si farà acuta, passerà dentro alla cute, e le lettere, non si potranno scancellare, in suo loco ci potremo servir del suo olio, il sal ammoniaco con la calce, over col sapone, fa un color torchino. Se con olio di litargirio saranno fregate appariranno di latte, con acqua vite, ovvero in sua vece aceto diffillato, & acqua di sale.

Come si possano far caratteri, che ne cadano à giorni determinati. Cap. I X.

TEntaremo d'investigare come si possano far lettere sopra la carta, ovvero in altri luoghi, che a' determinati giorni spariscano, & alcuni altri caratteri, che non si veggano, che appariscano quando vorremo a' giorni determinati, de' quali ci possiamo servire non solo per le cifre occulte; ma nelli altri usi necessarii per la nostra vita. Ma le lettere che spariscano si ponno far di due modi, o con acque forti, che rodano la carta, ovvero con liquori, che da loro istessi suaniscano, o che per ogni leggiero tocco se ne cadano, e che lasciano il luogo, dove sono stati scritti, senza alcun segno. Ma cominciamo ad insegnare

Come si facciano i caratteri, che rodono la carta

Se meschieremo olio di vitriolo nel nostro inchiostro, ovvero con alcun altro colore nero, in pochi giorni rodendo la carta, ovvero l'istesso inchiostro, spariranno subito le lettere, ovvero in spatio di un mese, secondo più, o meno vi potrai dell'olio, che prima, che ti potrai a scrivere la lettera, ne potrai far la prova. Se vedrai, che oprarà lentamente, ci aggiongerai un poco più di olio, se troppo presto, ne mancherai, o la indebolirai con l'acqua. Il medesimo farai, se meschierai la lissivia fortissima, che chiamano volgarmente il capitello, con l'inchiostro; perche primo diverranno gialle, e dopò spariranno. Il medesimo farà l'olio di tartaro, over di sale alchali, o di soda, & il medesimo farai con l'acqua forte da partir l'oro; perche rodono la carta, e l'inchiostro, che appena se ne vedranno i vestigi delle lettere. Ma se desideri sapere

Come si facciano i caratteri, che spariscano via

Habbisi acqua vita purgatissima, ovvero di canfora, e carboni di paglia bruciata; perche spirando l'acqua vita col tempo, spariranno le lettere anchora, e sparendo via quella colla della tintura, caderà la scrittura. Faccisi polvere della pietra paragone sottilissima, perche essendo di natura di arena, caderà più agevolmente

te

te dalla carta, che appena se ne vedrà l'orma, o i segni delle lettere.
Si fa anchora

D'altro modo

Spargasi la polvere della limatura dell'acciajo nell'acqua da partire, che sia tre volte tanto, alle quali agghiongerai fuligine di pece nera, o di terebentina, accioche diventi nera, e cuopri l'inganno, dimenisi sopra il porfido con la pietra, poi scrivi, che come invecchiano se ne caderanno dalla carta. Questo non mi par di lasciar di avvertire, che è capo, e principal avvertimento di tutta l'opra, far spesso prova, che se stà più del dovere in carta, agghiongasì un poco di acqua forte, e se sarai ingegnoso non si vedranno i segnali del luogo, dove fù scritta la lettera, e poi haurai un secreto simile a questo, se bisognerà servirti di tal secreto. Piglia egual peso di crisocola, sale ammoniaco, & alume, e pistate tutte queste cose benissimo, si ponghino in una pignata, poi farai lissivio forte con calce, posto una tela di lino alla bocca del vase, che hà da ricevere la colatura, colalo, o così farai bugliere un poco, mischia con l'inchioostro, e come staranno un poco di tempo in piedi, debilitandosi à poco à poco, se ne caderanno, serba per lo bisogno. Al contrario poi se vorrai

Che le lettere visibili appaiano dopo qualche tempo

E che si manifestino da loro istesse, te ne daremo alcuni essempli, accioche da te, ne possi investigare de gli altri. Se scriverai sopra il rame di Cipro con succo di cedri, ovvero di naranci, o sopra il rame comune, e lascierai così intorno à vinti giorni, vedrai apparir le lettere verdi sopra quelli. Et il medesimo si potrà far in molti modi, cioè con sale ammoniaco, dissoluto nell'acqua, scriverai sopra il rame; perche più tosto appariranno le lettere sopra il rame.

Come possiamo radere le lettere scritte sopra la carta.

Cap. X.

SE fra tanto accaderà, che vogliamo scancellare le lettere dalla carta, ovvero quelle che col tempo già erano sparite, che appaiano di nuovo, usamo questo artificio. Cioè se vogliamo

Rader le lettere da sopra la carta

Cioè pergamena. Piglia acqua forte, cioè quella che parte l'oro dall'argento, e frega con un pennello un poco sopra le lettere, e subito farà sparir le lettere, cioè quelle, che saranno fatte con la galla, & il vitriolo. Ma se ti servirai dell'acqua forte, nella quale sia dissoluto il sale ammoniaco, farai l'opra più tosto. Ma le lettere fatte à stampa, le scancellerai con più travaglio; perche non è fatto ne con galle, ne con vitriolo. Overo farai ballotte di solfo, e sal alcali, fregando, roderà così bene, che non lascerà il vestigio, dove sia stato. Ma se vorrai poi scrivere in quel luogo, che havrai nettato, bagna il luogo prima con acqua, dove sia dissoluto l'alume, e così non si spargerà l'inchioostro. Ma se

Rinnovar le lettere già sparite

Desidererai, e vorrai leggere le lettere già sparite, buglirai le galle col vino, e bagnerai lo scritto con una spongia, e appariranno le lettere, subito, che teneranno quello humore, si coloriranno, e ritorneranno come erano prima.

Come si falsifichi la lettera, e'l sugello. Cap. XI.

NELLE Città assediate, e nelli esserciti, e ne' negotij de' gran signori può esser di molta importanza falseggiare le lettere scritte di man del Generale, e aprir le lettere signate col suo sugello per saper quello, che contenghino, e dopo chiuderle, ovvero scrivere altre di contrario tenore, e cose somiglianti. Insegneremo come possiamo

Falseggiare il sugello

Si liquefa il solfo, e quando è liquefatto, buttavi dentro cerussa polverizzata, questa mistura poni sopra il sugello; ma ponivi alcuna cosa intorno, o di carta, o di creta, e premi, e come è raffreddato togliolo via, & in quello havrai la stampa del sugello. Il medesimo anchora faremo in altro modo. Riempi una pignata di aceto, e buttavi dentro del vitriolo, & un poco di verderame, e lascia così mentre buglie, e dentro ponivi lamine di ferro, e poco dopo, togliolo, e rodi di sopra la superficie con un coltello, come una certa palugine, come luto, e serbalo in una scudella, poi di nuovo li butta, dentro la pignata, e leva l'altro, e radi nel medesimo modo, e così fin tanto che havrai una buona parte di quella rasura. In questo butta argento vivo, e fa una malgama, la qual mentre è molle, e tenera, imprimerai sopra un sugello, e lascialo allo scoperto; perche indurerà di tal sorte, che agevolmente potrai imprimere le lettere col sugello, che parrà metallo. Potremo anchora in altro modo fare il medesimo. Piglia limatura di acciaio, e ponila in un vase duro al fuoco, & aggiungivi quelle cose, che agevolano la sua fusione, e come sarà liquefatto, buttalo in un luogo cavo, poi pestalo in mortajo di bronzo, che si pesterà agevolmente, e così farai tre, e quattro volte, poi fanne polvere, e mischia con argento vivo, e ponila in una pignata vitreata, per una quarta parte di giorno insin tanto, che sia ben mischiato, all'ultimo imprimi in questa massa il sugello, e lascia raffreddare, e diverrà durissimo. Sarà cosa anchora possibile

Da un sugello grande farne una impronta picciola

Se accaderà alcuna volta, che habbiamo bisogno di un sugello minore faremo di questo modo. Piglia colla di pesce, dissolvila in acqua, poi bagna il sugello nell'olio; accioche non s'attacchi al sugello, poi circonda il sugello di cera, che non scappi la materia di quà, e di là, poi poni la colla di pesce al fuoco, e liquefalla, e butrala sopra il sugello, e come sarà raffreddato dopo tre hore, lo vedrai, che sarà tirato proportionalmente in minor forma. Se vuoi

Falseggiar la mano dello scrittore

Farai così, poni la lettera, che vuoi falseggiare sopra uno specchio di vetro, che non habbi la foglia da dietro, e sopra la lettera ponivi carta bianca, e sotto il ve-

tro il lume, poi tempera il tuo inchiostro, che sia come quello, di che è scritto la lettera, e va con la penna tirando le linee de' caratteri, come quelli, che ti appariranno di sotto: Potremo

Aprire, e serrare le lettere, che non si conoscono

Alla nostra usanza si chiudono le lettere, ponendo una carta sopra la lettera, che da una parte passa la lettera da una parte all'altra, e dall'altra si stende la carta che avanza sopra la passata, si pone la cera sopra la passata, e poi col sugello s'imprime, e così si serra la lettera. Tu romperai quella parte di carta, che passa la lettera busata, che subito s'aprirà la lettera, leggila, e serrala di nuovo, poi accomoda quella carta, che prima rompesti in quel buco, dove stava prima; ma prima bagnerai la fessura con gomma draganti liquefatta in acqua; perche s'incolla così con la carta, che sarà più consolidata in quel luogo, che nel restante della carta, ponivi sopra un peso; finche si secchi. E la frode non può scoprirsi; perche la colla è bianca, ne si distingue dal color della carta.

Come si potrà parlar di lontano. Cap. XII.

SONO molti modi, con li quali si può parlar con gli amici assenti, e molto di lontano, o chiusi dentro le carceri, o che stiano nelle Città, e senza alcuna suspettione, come diremo; ma hora di due modi, o con la voce riflessa in aperto; ovvero per un condotto. Potremo

Con la voce chiara significare à i consapevoli alcune cose

Cosa veramente meravigliosa à dirsi, che come la luce si riflette ad angoli pari, così avvien della voce; ma come ciò si facci con lo specchio, lo insegneremo; ma come per mura dritte, o circolari si possa parlare. Già è cosa volgare, che la voce uscita dalla bocca, camina per l'aria, e se havrà all'incontro un muro uniforme, camminerà senza intoppo, e libera; ma incontrandosi in alcun muro si riflette, e si sente come veggiamo farsi nell'echo. Noi havemo parlato con un'amico assai di lontano per un muro di un'edificio circolare assai ligo, e liscio, e che stava ascoltando, e le parole giungevano all'orecchie dell'amico incorrotte, come io le proferiva, tal che coloro, che stavano in mezzo di noi, nè ascoltavano quello, che dicevano, nè vedevano il mover delle labbra, e così io intendeva poi quello, che l'amico diceva. Una mattina caminando per lo lido del mare, intendeva il ragionare de gli amici, che facevano in una barchetta, che mi stava lontana più di un miglio, il mare era quieto, e quasi immobile, che le parole caminavano per sopra la superficie piana intiere. Hò inteso in Mantua, & altri luoghi esservi un'edificio in una camera, che quello, che si parla in un cantone di quella, s'intende da un'altro, che sta nell'altro cantone consapevole del secreto, e che coloro, che stanno nel mezzo, non intendano nulla. Ma più sicuramente, e più chiaramente si può

Parlar con gli amici tutte le cose per un condotto

Sia il tubolo, o condotto di creta; ma assai meglio di piombo, ovvero di alcuna al-

altra materia ben chiuso, accioche la voce non suanisca prima, che gionga all'altro capo per la lunghezza, così intiera, come uscì dalla bocca di quello, che parlò, così giungeva all'orecchie di colui, che l'ascoltarà, il che non dubito, che si possa fare per molte miglia. Quando la voce non si rompe, e non si suanisce cammina per gran intervallo di camino intieramente; io l'hò provato per dugento passi,, per non haver havuto altra comodità di farne la prova, e s'intendevano le parole, così aperte, e così chiaramente, come proprio uscivano dalla bocca di chi parlava. E da qua son venuto in pensiero, le parole che son portate per condotti di piombo, rinchiudendole così nel mezzo, e tenendole chiuse così finche vi piace, che mai s'udiranno vscir fuori, finche non s'apra l'altra bocca del condotto. Vedemo già che il suono camina con tempo, & essendo portato per un condotto camina per quello con tempo; talche avviene che sia nel principio, e che sia nel mezzo, & all'hora può rinchiudersi. E se non haveste comodità di un condotto, così lungo, si può far piegato in più parti, e rinchiudere in picciolo luogo più canali. Havemo letto, Alberto Magno haver fatto una testa di creta, che parlava al suo tempo, e se ben dicono esser fatto sotto ponti di stelle, io me ne rido; ma credo più tosto esser stato fatto da lui con questo artificio; ma di questo non ne hò fatto anchora esperienza, se non di quello che hò scritto di sopra. Ma hò inteso da alcuni amici, due innamorati, che havevano le case molto distanti, havevano fatto un condotto di piombo, che passava per le mure, e per sotto le strade, e che ragionavano per quello.

*Che di notte si può parlar col fuoco, e di giorno col fumo,
ò polvere. Cap. XIII.*

HOr mi resta à dir il modo come possiamo di notte col fuoco, e con la polvere di giorno dimostrar il significato di quello che vogliamo. E questo può accadere di due modi, ovvero col fuoco dimostrar à gli amici d'improvviso alcuna cosa, che vogliamo, e che sieno consapevoli del fatto, sempre che vogliamo, ò col numero delle faci, dimostrar le lettere, che compongono quella parola à significar la nostra intentione, che quelli che di lontano stanno sentano il moto, & il numero delle faci. Del primo modo si legge, Medea se haveffe ucciso Pelea haver promesso à gli Argonauti per una fenestra di notte havercelo dimostrato, e se di giorno col fumo, & essendo succeduto l'effetto secondo il desiderio, fingendo di voler sciorre il voto alla Luna, fatto il fuoco, & accese le lapidi al scoperto, dalla cima della casa, come havea promesso, havercelo fatto intendere, & havendo ricevuto l'avviso gli Argonauti, asaltare il palagio reale, & uccise le guardie, haverla resa sodisfattissima. Leggesi, che Maga, havendo occupato il Paretonio, esser restata d'appuntamento con li guardiani, che alzassero una torcia alla sera, & un'altra la mattina innanzi l'alba, e di questo modo haverli fatto intendere,, che arrivasse d'avviso insin dov'è Clio. A gli amici, che stanno fuor della Città si può significare la tornata, e le qualità della carestia col fuoco. Si scrive, che Annibale come dice Polibio, essendo assediati gli Agrigentini da' Romani, con molti,

molti, e spesso fuochi di notte havergli significato l'intollerabile fama che pativano, e molti de' compagni per la fame, e per la carestia essersi ribellati a' nemici. Gli Greci fero patto con Sinone, di notte, quando i Trojani tutti dormivano, dar un segno, che si fussero accostati, e che aperte le serrature del ventre del cavallo, uscissero fuori i soldati, che vi stavano rinchiusi. Onde Virgilio.

Quando la real poppa alzò nel cielo

La fiamma, all'hor Sinone apre di pino

La porta, e cava fuor del ventre tutti

I Greci, che vi stavano rinchiusi.

Si possono anchora col dimostrar delle faci significar le lettere, il che è stato trattato da Polibio. I luoghi da dove si mostrano faranno, ò le cime de' torri, ò altri luoghi simili eminenti, accioche di lontano si possano vedere. Le lettere si dividino in due, ò tre partite, accioche sieno vedute, ò sette per partita. Se faranno sette, le prime si significhino con una torcia, le seconde con due, e le terze cò tre. Si può anchora dividere il numero in quattro partite, ma nel dimostrarle, bisogna avvertire la varietà del formoto, perche una sola elevata, dimostrerà l'A, due volte il B, tre volte il C, e così sottrahe l'ultima del primo ordine. Dopo alzando due una volta dimostra l'H, due volte l'I, e tre volte l'istesso l'L, e così delle restati del medesimo ordine. Così poi quattro vna volta il K, le medesime due volte. S, tre volte l'istesso, e così delle restanti. Con questo modo la moglie adultera significherà da una finestra con tre lumi mostrandoli cinque volte, poi due due volte, poi tre due volte, appresso una, una volta, la medesima quattro volte, poi cinque volte le tre, dopo tre le medesime quattro volte due. *Vir adest.* Si possono mostrar i lumi di varij colori, se gli amici faranno di appresso. Possiamo col fumo dimostrar la venuta de' nemici, overaltro che vogliamo. Laonde avvenne, per inganno di Amilcare, che gli Agrigentini seguendo gli inimici dilungatisi molto dalla Città, cadero negli aguati de' nemici, che stavano nascosti, e bruciata la selva, ne patissero una grande occisione; percioche veggendo sorgere dalla Città il fumo, pensandosi, che fussero richiamati dagli amici alle case loro, e rivoltandosi, se ne venivano alla Città, essendo Annibale il Capitano, seguendo li i Cartaginesi, quei che primo fuggivano, furono tutti ammazzati.

Fine del DecimoSesto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimosettimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel quale si propongono i specchi, che brusciano,
e le mirabili loro visioni.

P R O E M I O.



*G*li hanno giunti alle scienze di matematica, & il luogo comanda che si ragioni alquanto de' specchi; perche non è cosa che più risplenda nella Geometria per ingegno, per maraviglia, e per utilità. Ma che cosa si può imaginar più ingegnosa, che alle dimostrazioni di matematica concepute, & immaginate con l'animo, segnano certissimamente l'esperienze? E la certissima dimostrazione Geometrica si provi anchora con l'esperienza degli occhi? Che cosa più mirabile si può vedere, che dalla vicendevole riflessione de' raggi si veggano nell'aria le immagini pendenti delle cose senza veder lo specchio, e l'oggetto che veggendole, par che non accadino per riflessioni di specchi; ma per incantesimi, e per prestigi degli occhi. I specchi che brusciano, non dove si adunano li raggi: ma in una lunghissima distanza, non solo far incendij, ma par che folgori celesti, e spaventosi incendij ne rappresentino, tanto utilissime nelle guerre navali, per non dire in mille altri usi necessarii. Si scrive, che in Siracusa per inventione di Archimede de' specchi, che bruciavano haver bruciata l'armata de' Romani, e Tolomeo haver fatta la torre nel Faro, nella cui cima havea posto uno specchio, che per scicto miglia vedeva le navi, che venissero à depredare i suoi paesi. Ragionaremo anchora degli occhiali; con i quali coloro, che sono di poca vista per molto spatio di lungi possano veder le cose perfectissima-

men-

mente, e se par che la veneranda antichità habbia inventato molte, e grau cose, noi habbiamo trovate cose maggiori, più reali, e più illustri, che non saranno di poco giouamento à coloro, che della prospettiva si diletteranno, accioche gl'ingegni nobili, e sublimi habbino occasione di poterne inventare infiniti degli altri. All'ultimo insegneremo i specchi di cristallo, e di metallo, come si facciano, e come si poliscano.

Delle varie apparenze de' specchi piani. Cap. I.

Cominciaremo da specchi piani; perche sono più semplici, e di manco manifattura, e di minor speculatione, e se ben le sue apparenze sono cose volgari, ci habemo da servir di loro nelle apparenze, che habemo à narrare, e meschiati con gli altri, faranno ancora molte secrete operationi. La varietà dell'imagini apparenti vengono ò dalla materia de' specchi, ò dalla forma di che sono formati, bisogna che il cristallo sia chiaro, e risplendente, e spianato molto bene dall'una, e l'altra parte; che se sarà manchevole di una, ò di tutte le due cose, mostrerà le imagini varie, trasformate, e brutte à gli occhi. Cominceremo dunque à ragionar della materia, & insegnaremo

Come i specchi mostrino le imagini pallide, e gialle, e di varij colori.

Quando il vetro è fuso nelle fornaci, per ogni picciola parte, che saranno imbrattati, si coloriscono di varij colori, se sarà giallo, la faccia del riguardante parrà di ictico, se nero, una faccia di una disforme pallidezza bruttissima, se ne aggiungerai di più un poco, parrà un Etiope, se rosso d'un'imbriaco, e colerico, e finalmente renderà l'imagini di qualsivoglia colore, i colori che si devono meschiare, l'havemo insegnato nel libro delle gemme. Molte volte habemo burlate le donne di una singolar bellezza, che quando si miravano, non corrispondeva la imagine alla bellezza loro. Ma dalla forma dello specchio ne nascono grandissime varietà, cioè

Che la faccia del riguardante appaja divisa per mezzo.

Se quella superficie, che s'opponè à gli occhi piana, e che sia spianata eccellentissimamente alla norma, e l'altra faccia che si giunge cò quella hà l'angolo molto ottuso, che nel mezzo appaja quello angolo, e nelle estremità resti acuta, e bassa, dopo si ponga la foglia dietro, che l'immagine che rappresenterà à gli occhi, dove le faccie si giungono in angolo, la faccia parerà divisa per mezzo. Se vuoi

Che la faccia del riguardante appaja di asino, di cane, ò di porco somigliantissima.

Dalla variatione del luogo dell'angolo, si vedrà variare la forma del riguardante. Se quella parte dello specchio, che sarà posta incontro all'occhio da dietro sarà preminente in un orlo, ovvero un angolo ottuso assai, si vedrà la faccia, che si sposterà in fuori, come la faccia di asino, ò di porco. Se all'incontro degli occhi sarà gonfia, parerà che gli occhi balzino fuori, come gli occhi delle locuste. Se l'angolo si distenderà per la lunghezza dello specchio, si vedranno la fronte, il

O o o

nafo,

naso, e la bocca acuti, come un mostaccio di cane. Finalmente

Che tutta la faccia appaja varia, e difforme.

Se ti piace, manchi lo specchio dalla sua drittezza, e pianezza, il che accioche si facci, quando lo specchio sarà spianato, di nuovo tornalo alla fornace, e si rivolti dentro dalla dotta mano dell'artefice, accioche perda la sua drittura, indi si ponga la sua foglia dietro; Laonde dalla cava parte dello specchio ti vien data la faccia cavata, e dalla parte sporta in fuori, distorta, e gonfia da dentro, e da fuori, finalmente se sarà spianato da una parte dello specchio, la faccia parerà lunga, e se per lungo, larga la vedrai; laonde bisogna che da tutte le parti si spiani, accioche ti dimostri la vera forma della faccia. Insegnaremo anchora

Fare uno specchio di molte imagini.

Che mostri più imagini l'una dopo l'altra, e variamente colorata. Faccisi il corpo dello specchio di un vetro solido, di crassezza di mezzo dito, spianisid di modo, che da una parte la grossezza resti intatta, e dall'altra parte concorrano insieme le linee dell'una, e l'altra superficie, acuta come il taglio di un coltello. L'altra tabella dello specchio di tal modo, ovvero di più, & all'ultima si ponga la sola foglia di stagno, che l'uno s'accomodi sopra l'altro, che la parte più delicata di uno s'accomodi sopra l'altra più soda, e così vedrà la faccia del riguardante doppia, l'una appresso l'altra, e la seconda è di sotto sempre di colore più debole. Così se accomoderai tre tavole di specchio l'una sopra l'altra del medesimo modo, si vedono tre imagini, e quanto più di lontano si vedrà la faccia del spettatore dallo specchio, tanto l'imagini delle faccie si spartiranno più l'una lontana dall'altra; ma accostandoti da presso quasi si congiungono in una. Se gli mostrerà una candela accesa, se ne vedranno molte insieme, il che avviene dalla vicendevole riflessione de' raggi. E se coloro che spianano gli specchi non gli haveſſi così pronti, possiamo fare il medesimo con i specchi volgari, accomodando l'uno sopra l'altro; ma sia distante l'uno dall'altro con spatij proportionati, e poi si richiuda nel suo armario, che non si scuopra l'artificio. Ne lascerò

Far che le lettere simandino lontane a leggerſi in un muro.

Il che faremo col medesimo specchio piano, e gli innamorati, che habitano assai di lontano, possano parlar di nascosto. Scrivi sopra la superficie dello specchio cō nero inchiostro, ovvero farai le lettere di cera un poco grosse, e le porrai sopra il suo piano, accioche s'occupi la sua terſezza, dopo opporrai lo specchio al Sole; talche i raggi riflessi dallo specchio si trasmettino nel muro della camera opposta, cosa chiara farà, che rappreſterà nel muro la chiarezza dello specchio, e l'oscuro delle lettere, la chiarezza sarà dalli raggi del Sole, l'oscuro da caratteri di cera, che molto chiaramente si potrà leggere l'avviso.



Altre

Altre illusioni de' specchi piani. Cap. I I.

HOR soggiungeremo altre speculationi de' piani, scritte à noi da gli antichi, per non lasciar cosa à dietro; ma arricchite oltre modo, e poste à regola, che si possano esperimentare. Cominceremo dunque

Che con i specchi piani si possa vedere la testa giù, & i piedi sù.

S'alcun desiderarà vederli in uno specchio col capo al basso, e cò i piedi in alto (se ben far questa representatione è opra de' specchi concavi) noi finalmente insegneremo farlo con i specchi piani. Tu attaccherai due specchi insieme per la loro lunghezza, che stiano fermi insieme, che non agevolmente si muovano di quà, e di là, e facciano fra loro angolo retto. Come avrà ben fatto questo, all'hora, l'opporrai alla sua faccia secondo tu l'havrai accostati insieme, che in uno si veda mezza faccia, l'altra restante nell'altra parte, all'hora inchinerai lo specchio al lato destro, ò sinistro, mirandovi drittamente, e vedrai che la testa si v'è torcendo, spartendone la faccia per mezzo, e si vedrà l'immagine, che avrà la testa giù, & i piedi sù; il che se farà grande, si vedrà tutto l'huomo riverso, il che avviene dalla vicendevole trasmissionne dall'imagini dall'uno specchio nell'altro, che parerà riverfio. Così potremo

Compor uno specchio di molte imagini.

Si fa uno specchio, chiamato da Greci poliphaton, cioè di molte cose visibili; perche aprendolo, e ferrandolo, di un sol dito, mostrerà venti, e più imagini. Lo farai così dunque. Si formino due specchi di cristallo, ovvero di rame, formati ad angoli retti sopra una medesima base, & habbino fra loro la proportion di una parte, e mezza, ovvero altra, e s'attacchino fra loro per lo lato della lunghezza, che à modo di libro, si possano aprire, e chiuder fra loro, accioche facciano diversi angoli fra loro, come se ne sogliono fare à Venetia; perche mostrandogli una faccia, ne vedrai molte, e quanto più chiuderai stretto lo specchio, e faranno fra loro più stretto angolo più ne vedrai, & aprendolo verranno ad esser meno, e se lo mirerai con angolo più ottuso, meno vedrai, se gli opporrai un dito, non vedrai se non diti, e le parti destre, ti pareranno destre, e le sinistre sinistre; il che è còtrario allo specchio, & avverrà questo dalla vicendevole riflessione, e ferimento dalle imagini, che l'una riflettetà nell'altra. Potremo anchora

Far uno specchio de' piani còposto, nel qual si vedrà una immagine che viene, & un'altra che si parte.

Piglia due specchi piani, de' quali la lunghezza sia doppia alla larghezza, ovvero di una parte, e mezza; ciò per esser più commodò; perche questa proportion non è quella che farà l'effetto, siano dunque della medesima lunghezza, ò pari, e si uniscano inchinati l'uno all'altro sopra uno stilo, e si drizzino sopra un piano perpendicolarmente, che si muovano sopra un lato fermo i specchi. Cosa chiara è veramente, che mirando si vedrà che in uno par che venghi l'immagine, e nell'altro si parta, e quanto questi più s'appropinquareanno fra loro, tanto quelli più

fi dilungheranno, che par che in uno venghi, nell'altro si parta. Avviene anchora

Che con i specchi piani si veggano quelle cose, che si fanno in altri luoghi, & assai lontani

Si potrà far così, che potrà alcuno occultamente, e senza dar sospetto vedrà quelle cose che si fanno di lontano, & in altri luoghi; il che non potrà farsi altramente; ma sta in cervello nel collocargli nel sito. Sia un luogo nella sua camera, ovvero in altra parte, nel quale vorrai mirare alcuna cosa, & incontro ad una finestra, o buco s'accomodi lo specchio, che sia all'incontro della tua faccia, e ben dritto, se sarà bisogno, o si attacchi al muro, movendolo, & inchinandolo da tutte le parti, fra tanto che vedrai il luogo, che desideri, il che hora accostando, & hora rimovendoti dal luogo lo vedrai, e se sarà malagevole, con la dioptra, ovvero astrolabio agevolmente lo troverai, e si inalzi sopra una linea à perpendicolo, che seghi egualmente l'angolo dell'incidentia, e riflessione, così vedrai quelle cose chiaramente, che si fanno in quel luogo. Et il simile avverrà in diversi luoghi. E di quà avviene, che se non ti sarà molto comodo farlo cò uno specchio, potrai far il medesimo con molti, e se stando molto lontano la cosa, che vuoi vedere, parrà molto picciola nello specchio, se fossero monti, torri, ovvero altri impedimenti nel mezzo. Drizzerai uno specchio sopra una linea retta, che miri un'altro specchio, e che sparta l'angolo retto nel mezzo, che se fallarai in questo, mai vedrai quel che desij perche l'uno mandando l'immagine sua nell'altro, per dieci, o per molti specchi l'immagine riflessa, viene l'immagine all'occhio, e vedrai quelle cose, che primo s'incontrano, mentre l'immagine viene per linee dritte, ne per traversar de'muri, e variar de'luoghi ti sarà impedita l'immagine, e se accomoderanno agevolissimamente. Noi così siamo soliti trasferir l'immagini. Ma se tu desidari veder altra cosa alta, e sublime, che con la vista non si possa guardare, aggiungerai due specchi secondo la lunghezza loro, come habbiamo detto prima ad un legno, e l'uno si fermi sopra un muro alto, che stia eminente, & habbia una cosa incontro, & il restante attaccato ad una fune, che si possa agevolmente muovere quando ti piacerà, e che facci hor angolo ottuso, hor acuto con quel primo, si come comanderà il bisogno, mentre la linea della cosa vista per mezzo dello specchio si riflette all'occhio nostro, e gli angoli della incidentia, e riflessione sieno eguali; e se desij veder le cose alte, inalza; se le cose basse, abbassa, infin à tanto, che si rifletterà alla tua vista, e che vedi quel che desij. Se ne haverai uno nelle mani, mirando in quello avverrà più agevolmente. Si narra anchora

Come si faccia uno specchio, che non ti rappresenti immagine se non di quello che vuoi

Si fa così anchora uno specchio, che mirando in quello alcuno, non vedrà l'immagine sua; ma quella di un'altra cosa, che non sarà dove egli stia. Fermerai nel muro uno specchio sopra un piano eretto à perpendicolo, sotto una conosciuta parte di angolo l'inchinerai da un capo, & in contro à lui romperai quel muro, di tanta fenestra, quanto vuoi che appaja l'immagine di quello, che ti piace rap-
pre-

presentare, e celo potrai incontro secondo la quantità della proportion, e poi cuopri, che non la possa veder quel che guarda (e la cosa apparirà più meravigliosa) e che non vi possa niuno accostarsi, che lo specchio rifletterà al luogo situato, e si vedrà solo dalla vista quella imagine; perche solo fra loro è la scambievole riflessione delle linee, e quivi si ponga l'occhio, il qual luogo troverai con la regola, che ti hò insegnato di sopra. Mirando dunque lo spettatore, ne vedrà l'immagine sua, ne altra, che appaja d'intorno, e come giungerà al loco costituito vedrà l'immagine della pianta, o di alcuna altra imagine, che non si vedrà in altro luogo. Sappianchora che si fa

Uno specchio fatto di piani, nel qual si vedrà una imagine, che par che voli.

Ne farà di minor costruzione, e piacere uno specchio, che mirandovi dentro parerai che voli per aria. Se alcuno desidera di farlo, così lo farà subito. Si agiongano due legni, che mirino la figura di uno squadro, e ben fermati insieme, facciano un angolo come quello del triangolo ortogonio, che habbia la figura dello isoscele, e nel piede dell'uno, e dell'altro si fermi uno specchio grande, che l'uno sia opposto all'altro, egualmente distanti da quello angolo, e l'uno di quelli si butti in terra a giacere, e nel mezzo di quelli si ponga lo spettatore alquanto elevato da terra, accioche possa riflettere la forma del calcagno accostandosi, e dislongandosi da quello, e subito la vedrai, se ti accosterai in quella linea, che sarà per mezzo quell'angolo, e che sia equidistante all'horizonte, così lo specchio ricevendo la tua imagine, e tramettendola nell'altro, che mira il riguardante, così muova le mani, & i piedi, & imiti gli uccelli, che volano, & vedrà nell'altro specchio l'immagine che vola, che sempre si muove; pur che non si parta dal luogo della riflessione; perche sconcerebbe il tutto.

Dello specchio teatrale. Cap. III.

Ritrovò la dotta antichità uno specchio fatto, e composto di specchi piani, à cui se dimostrerai uno oggetto, dimostrerà di quello molte imagini; Scritto da Tolomeo in un certo libro, che v'è d'intorno, all'ultimo ne scriveremo un' altro trovato dalla più età fresca, di assai più meraviglia, e piacere. Far dunque l'antico

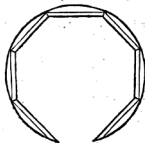
Specchio composto de' piani, nel quale di uno oggetto, ne vedrai molte imagini

Questo è il modo. Facciati un semicircolo sopra una tavola piana, overo luogo, che tu vorrai, e questo dividerai in tanti ponti, quanti vuoi che dimostri imagini di uno oggetto, a' quali ponti sottoporrà le corde, e si seghino quelle particelle, indi accomoderai sopra quelle linee specchi piani di quella larghezza, e di altezza eguali, e che stieno ben fermati fra loro, che non possano sinoversi, giungendoli poi secondo le lunghezze, e stieno à piombo sopra l'elitto piano. All'ultimo pongasi l'occhio del riguardante nel centro dello specchio, che l'occhio sia uni-

uniforme, & egualmente locato fra tutti, che ogn'uno di loro rappresentarà la sua faccia, poste in cerchio, come si suol vedere ne' balli, e nel teatro le faccie de' riguardanti, e però è chiamato da loro specchio teatrale, o teatrico; perche le linee, che escono dall'occhio tutte perpendicolari sopra i piani de' specchi, si riflettono in loro stesse, e così riflettono a gl'occhi l'imagini, che ogn'uno rappresenta la sua. Questa è la compositione dello specchio teatrale antico; ma è cosa da putti. Ma noi ne dimostreremo una assai più meravigliosa, e piacevole; perche in quello non si vedono se non tante imagini, quanti sono specchi; ma nel nostro dalla reverberatione dell'uno nell'altro, se ne vedrà assai più, e quasi infinite. Questo dunque è il modo

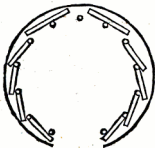
Come si faccia lo specchio anst teatrale

Facciasi un cerchio sopra una tavola della grandezza, che desiderì lo specchio, e quello dividerai in parti disuguali, e da quel luogo dove vorrai mirare, ovvero vorrà porre l'oggetto lascià due luoghi vani, accioche incontro à quella faccia, venghi uno specchio opposto, poi inalzerai gli specchi sopra quelle linee, che havemo tirate da un punto all'altro perpendicolarmente; perche la faccia, che porrai in quel vano di mezzo, occorrerà à quello specchio opposto nel mezzo, e si vedrà quell'istessa dal riguardante, e di là riflettendosi in un'altro, e da quello in un'altro, da molte viccendevoli riflessioni si vedranno quasi infinite faccie, e quanti più specchi faranno, più se ne vedranno. Se vi porrai una candela, ne vedrai infinite. Ma se gli specchi che vi porrai dritti faranno di quelli varij come habbiamo insegnato, che l'uno mostrerà la faccia di asino, l'altra di porco, l'altra di cane, altra gialla, altra nera, altra fosca, vedrai spettacolo più giocondo, e più meraviglioso; perche dalla moltiplicata riflessione, e dalle varie forme di specchi, e colori, ne risulterà una mirabile mescolanza.



Ma

Ma hora ne mostreremo un'altro assai più mirabile, e dilettevole; perche in questo non si vedranno le faccie di chi mira; ma un maraviglioso, e ben composto ordine di colonne, di stobati, freggi di architettura. Facci si dunque un cerchio della desiderata grandezza; ma noi giudicamo che sia di giusta misura il diametro di due piedi, e mezzo, il cerchio si divida in parti eguali, come per dir così, quattordici, i ponti delle divisioni sono i luoghi de' stobati, e delle colonne drizzate, e da dove l'huomo deve mirare, sia il vano di due colonne, e si levi questa colonna che stà nel mezzo, così restaranno tredici colonne, sia incontro alla vista una colonna, poi si alzino i specchi sopra le linee, che stanno fra l'una colonna, e l'altra; ma non giuste; ma inchinate sopra una colonna, & incontro all'occhio, che mirerà s'aggiunghino due specchi in una linea retta, & un'altra secondo il principio del suo accostamento, e questo non per altra cagione, se non che opponendosi la faccia del riguardante, non si veda la sua faccia, ne opposta dritto alcun specchio la possa riflettere, come habbiamo insegnato di sopra; laonde i specchi non mostreranno le faccie; ma le colonne, l'intercolumnij, e l'ornato dell'architettura; Laonde dalla vicendevolesse trasmissione delle immagini, si vedranno tante colonne, piedistalli, & ornamenti, servando il convenevole ordine di architettura; che l'occhio nostro non potrà veder cosa nè più bella, nè più maravigliosa. L'ordine dell'architettura sia dorica, o corintia, ornata tutta di oro, di argento, di perle, di gioje, di statue, di pitture, e cose simili, accioche paja più ricca, e di maggior magnificenza. La pianta di sotto farà di questa maniera



Sia HG il luogo di chi mira; la colonna, che subito s'incontra sia A, nello specchio AB, ovvero AG, la faccia del riguardante non si vedrà; ma AB, si rifletterà in IH, & IH in BD, così dalla vicendevolesse riflessione, così si moltiplicheranno, che parerà che vadino molto à dentro, così chiara, & apertamente, che non sarà niuno

no

no di quelli, che mirerà, che non giudicherà che dentro vene sieno molte, e se non sarà consapevole dell'inganno, che non spinga la mano dentro, per veder se vi sia. Se potrai una candela nel mezzo, tante le ne vedranno dalle replicate, reflessioni, che non par che sieno tante stelle nel cielo, e restarai ammirato dell'ordine, e della simmetria, e della prospettiva. Noi habbiamo drizzato di molti modi questo anfitheatro, e fatto, mostrando due ordini di colonne, che l'uno s'accosti allo specchio, e l'altro stia nel mezzo del teatro sola drizzata, attaccata con gli archi, e con le cornici con la prima, accioche si veda più bello, e più ornato apparato di prospettiva. Del medesimo modo si fa una calsetina, circondata intorno di molti specchi, e lo chiamano tesoro, che ha nel fondo, nelle volte, e ne' muri, pendenti gioie uccelli, e scudi, e dalle moltiplicate reflessioni di specchi così moltiplicate, che veramente rappresenta un ricchissimo tesoro. Facciasi dunque una cassa di legno, il cui fondo sia di due piedi di lunghezza, e di uno, e mezzo di larghezza, sia nel mezzo aperta, tanto che vi si possa commodamente accomodare il capo del riguardante, dal destro, e dal sinistro si ponghino tavolette di lunghezza di un piede, sopra di mezzo cerchio, che stia in volte; ma non veramente circolari, overo à volte, cioè divisa in cinque parti, ogn' uno di quattro diti di larghezza, poi si cuopra tutta di specchi, e dove s'accostano insieme gli specchi, su si accomodino le perle, e le gioie pretiose, e fiori belli, uccelli di varij colori, sopra il fondo monti di scudi, o di medaglie di argento, dalle volte pendano le perle, e i fiocchi d'oro; perche ogni volta che la cassa si muova, si muovano quelli anchora; laonde le imagini si troveranno anchora, nelli specchi, che danno una vista veramente da non disprezzarli.

Delle varie operationi dello specchio concavo Cap. IV.

MA l'operationi dello specchio concavo son quelle che avanzano tutte, e sono le più meravigliose di tutti, e ci servono più di tutte; Ma non potrai far cosa niuna con essi perfettamente, se non conosci prima il ponto dell'inversione. Accioche dunque polli più agevolmente

Conoscere il ponto del rivolgimento delle imagini nello specchio concavo

Farai così, opponi lo specchio al sole, e dove vedrai unirsi insieme i raggi, sappi, che ivi è il ponto dell'inversione, e se tu non basti à ritrovarlo, essalerai il fiato in quella parte, dove istimi che sia verso il centro dello specchio; perche quella, ingrossata dal fiato, ti farà conoscere dove sia quel ponto dell'inversione, overo ponivi sotto un vaso di acqua bugliante. Trovato che havrai il ponto della inversione, Se vorrai

Veder tutte le cose maggiori di quel che sono

Poni gli occhi tuoi sotto il ponto di detta inversione, e così vedrai una grandissima faccia di un smisurato Bacco, & un dito parrà della grandezza di un braccio. Con questo artificio le donne potranno cavarli i peli dalle ciglia; perche ogn' uno parrà della grandezza di un dito. Hoistio fece far queste sorti di specchi, co-

me

me riferisce Seneca, accioche rappresentassero l'imagini delle cose più di quello che fussero, il quale fu dishonestissimo, accomodò questi specchi di sorte, accioche mentre soffriva il suo stallone, si prendesse piacere di veder tutti i suoi moti dal rovescio, piacendogli d'ingannar se stesso della falsa imagine di quei membri. Potremo

Accender fuoco con lo Specchio concavo

Fra l'altre cose buone questo hà questo specchio di grande, che unisce i raggi del sole così valorosamente, che mostrino una splendente piramide opposta al sole de' raggi suoi, nel cui ponto se vi porrai esca, o cosa che agevolmente s'accenda, subito vi appiccica il fuoco, e stando un poco di più potrà liquefare il piombo, e lo stagno; ma l'oro, e l'argento l'infoca, e se ben ho inteso, e letto, che liqueface l'oro, e l'argento, d'inverno fa l'effetto più lentamente, l'estate con più forza, per il mezzo che si trova molto riscaldato, e meglio nel meriggio, che la mattina, o la sera per la medesima cagione. Possiamo anchor fare.

Collo specchio concavo, che appaja una imagine pendente nell'aria.

E sarà cosa più maravigliosa con una parte dello specchio sferico concavo, perche si vedrà più lontana dallo specchio. Se tu sarai fuor del ponto dell'inversione, ti vedrai col capo à roverso, mirando in quel ponto con gli occhi fermi, e senza sbatterli, finche giunga l'immagine à gli occhi tuoi; perche dove il catheto taglierà la linea della riflessione, ivi si vedrà l'immagine della cosa, in tutto separata dallo specchio, e quanto sarai più vicino allo specchio, tanto si farà maggiore, che quasi par, che la potrai toccar con le mani, e se sarà grãde la parte dello specchio, non è possibile, che non ti maravigliarai; perche se uno con la spada sfoderata s'appresentarà allo specchio, vedrà dallo specchio uscire un'altra di fuoco, e parerà che ti passi la mano, e se li mostrerà una candela, vedrai pur nell'aria accesa una candela. Ma se vorrai

Che l'immagine esca fuori dello specchio concavo fuori del centro.

Quando havrai aggiustato, che l'immagine uscirà fuori del suo ponto, se vorrai che s'allontani dal suo centro l'immagine della cosa, all'hora declinerai da quel luogo alla destra parte, ovvero alla sinistra à poco à poco d'intorno la superficie dello specchio, all'hora l'immagine uscirà più fuori dello specchio, e ti verrà alla vista, là dove il catheto da lungi quanto può toccherà la linea della riflessione; il che non è stato osservato da alcuno, e da questo principio ne ponno nascere molte cose maravigliose. Saputo questo potrai agevolmente

Risetter collo specchio concavo il caldo, il freddo, e la voce.

Se alcuno porrà una candelà in luogo, dove devono pondersi qste cose, che si vogliono far risettere, la candela se ne verrà per l'aria insino à gli occhi, e quelli ossederà col suo calore, e luce; ma qsto sarà cosa più maravigliosa, che risette così il freddo, come il caldo, che se nel ponto della candela porrai la neve; perche è sensibile gagliardo, sentirai anchora la riflessione del freddo. Ma dirò anchora cose più mirabili di questa, che il il medesimo specchio risetterà non solo il caldo, & il freddo; ma risetterà anchora la voce, e farà l'ufficio dell'echo; perche la voce si riflette dalla cosa polita, e tersa; laonde essendo la superficie dello specchio più lu-

Ppp

cida,

cida, e tersa di tutte le cose, si riflette meglio da esso, che da cosa alcuna. L'esperienza è questa, che se alcuno volgerà la sua faccia allo specchio, & un suo amico starà dietro le sue spalle assai lontano da lui, come havrà visto la faccia sua comincerà a declinare la faccia sua dallo specchio, non partendosi dalla superficie dello specchio dalla parte destra, e la sua faccia si allontanerà molto dal suo specchio, & andrà intorno la faccia dell'amico assai grande, e ciò che colui dirà contro lo specchio, col bassa voce, e sommessa, l'immagine della faccia sua darà le medesime parole, e con la medesima voce, anzi con tutti i motivi della bocca, e dalla bocca dell'immagine odirà la voce risessa, e coloro che staranno nel mezzo, non odiranno cosa alcuna. Ma chi vorrà far che della faccia sua l'immagine vada all'amico, stia in cervello accostare allo specchio la faccia sua a poco a poco. Sarà anchora non disutile sapere

Veder con lo specchio cavo quel, che si fa di notte, e molto lontano

Con questo medesimo specchio potremo mandar il lume molto lontano di mezza notte, in mezzo della piazza, anchora nelle case d'altri. Piglia lo specchio in mano, e poni la candela al ponto dell'inversione, perche i raggi paralleli si rifletteranno infino al luogo, che si vorrà, e s'illuminerà il luogo più di 60. passi lontano, e tutte le cose, che si troveranno fra quelle linee parallele, si vedranno chiarissime. La cagione è, che li raggi si riflettono dal centro alla circonferenza paralleli, perche concorrano al ponto paralleli, e nel luogo illuminato si potranno legger le lettere, e si potranno far comodamente le cose, che han bisogno di molta luce. Possiamo col medesimo artificio

Con pochi, e piccioli lumi illuminare una gran sala

Ne' tempi delle veglie, e de' conviti di notte potrà ciascheduno con poche, e picciole candele illuminare un gran luogo. Da due, ovvero da più luoghi di una sala di sopra si potranno accomodare altri specchi cavi, e nell'inversione de' ponti loro accomodarvi le candele; ma acconcie di modo, che le parallele luminose, che usciranno dallo specchio, battino in quel luogo, dove si vuole il lume, perche ivi si moltiplicherà tanto lume, che non sò se nel mezzo giorno potrà esser più illuminato. A questo uso bisogna che sieno lucerne; perche col consumarsi non varieranno il lume dal suo luogo, non son buone le candele, che consumandosi il lume, cala giù, e si leva dal pòto dell'inversione. Si farà anchora più comodamente, che col piano

Con lo specchio cavo dimostrare ad alcuno lettere occultamente

Lo potremo, se come havemo detto, le lettere si formaranno di cera, o di altra cosa tenebrosa, poste sopra la superficie dello specchio, e ponendovi il lume incontro, butteranno nell'opposta casa il lume con le lettere, & il lume sarà manchevole in quel luogo, dove sono scritte le lettere, quel che sarà consapevole del segreto, le potrà leggere agevolmente. Ma questo veramente è cosa mirabile a chi non ne fa la cagione

Chi uno legga la lettera a mezza notte

A questo uso lo specchio concavo ci potrà dar molto ajuto, che forse ci potrà molto utile in qualche necessità. Poneti lo specchio incontro alle stelle della

la

la prima grandezza, ovvero à Venere, ò Mercurio, ovvero ad alcuno fuoco, ò lume, che si vedesse molto lontano;perche riflettendo quel lume, si mira nel ponto dell' inversione, & ivi rappresenterà un lucidissimo ponto, al quale accostando la carta potrà ciascheduno leggere i caratteri per minimi che fossero,perche in ogni drittione drizzando la punta di quella lucidissima piramide, vedrà il tutto chiarissimamente. Ma questo è molto più necessario, & utile, potrete.

In qualsivoglia hora del giorno bruscicar con lo specchio concavo una casa, ovvero fortezza

Navi de' nemici, case, ponti, e simili cose, e ciò senza periglio, e senza sospetto, pur che sappi l' hora del giorno precedente: opponi lo specchio al sole, e accomodalo di sorte, che l'unione de' raggi feriscono in un ponto, nel qual luogo accomoderai un' esca, e cose accendibili, come havemo insegnato, che se vogliamo spianar le fortezze dalli fondamenti, potremo sotto monti di polvere, e quantità di artiglieria, e vedi dove il giorno precedente con lo specchio concavo opposto al sole feriva col cono, passato che sarà il sole, accomoda la polvere, e lo specchio, cuopri che non sia scoperto; perche nel giorno seguente quando il sole giongerà in quel ponto, ferirà quel luogo, dove hai posto l'esca da fuoco.

Dell' operationi dello specchio concavo mischiate col piano.

Cap. V.

NOi narreremo hora l' operationi mescolate de l' uno specchio, e l' altro, e le utilità, che ne ponno venire, accioche quelle operationi, che non ponno far soli da per loro, con vicendevole ajuto far lo possano. Se vorremo

Accender fuoco di lontano con lo specchio piano, e col cavo

Accade alle volte, che alcuno rinchiuso in carcere avrà bisogno di fuoco, ne in quel luogo vi giunge raggio di sole, & accade dar fuoco all' artiglierie senza haver fuoco, e nelle mine dopo cavate i condotti, e pieni di polvere, per spianar fortezze, ò rupi nõ possiamo darci fuoco senza piglio lo faremo cò lo specchio piano. Lo specchio opposto al sole, come egli riceve i raggi del sole paralleli così li trasmette, laonde lancerà molto di lontano i suoi raggi paralleli, i quali si faranno ricevuti nel seno dello specchio concavo, unisce quelli talmente, che fa fuoco. Laonde facendo prima l' esperienza di qual luogo dobbiamo situare lo specchio concavo, che accenda l'esca oppostagli nell' hora del giorno seguente col medesimo specchio piano si mandino i raggi in quello specchio cavo per unirgli, così senza periglio, e sospetto de' nemici vi potremo accender fuoco per nostra comodità. Ne sarà inutile l' uso di far

Che col piano specchio, e col cavo le picciole lettere pajano grandissime.

Quando i caratteri dello scritto faranno così piccioli, che appena si conoscano, che sieno caratteri. Perche hò visto l' Evangelio di S. GIOVANNI. In prin-

cipio, &c. scritto in tanto picciolo luogo, che appena occupava il luogo di vna picciola lenticchia, ovvero occhio di gallo, noi faremo con questo artificio, che appajano grandi, poni lo specchio concavo nel tuo petto, che il dorso suo tocchi il tuo petto, e all'incontro nel ponto dell'inversione poni il tuo scritto, da dietro à quello poni lo specchio piano, che sia opposto à gli occhi tuoi, all'horà nello specchio piano si rifletteranno l'imagini de' caratteri, che sono nel concavo, che il cavo l'havrà rese grandissime; onde le potrai leggere senza alcuna malagevolezza. Si può anchora fare

Con lo specchio piano, e col cavo vederfi l'immagine pendente in aria

Il che farai in questo modo. Dicchiamo prima che per forza dello specchio cavo possiamo far estrarre l'immagine nell'aria, e ciò non è inteso da molti, se non si stà opposto. Accostisi al suo petto lo specchio cavo, e fuor del centro mostrali un pugnale, & allontanandoti un poco, opponivi lo specchio piano, nel quale riguardando vedrai l'immagine riflessa dallo specchio concavo, che stà pendente nell'aria, rimossa da tutte le parti; il che se sarà inteso ben da alcuno ingegnoso, e la immagine cacciata da lontano, come havemo insegnato ricevuta nel piano senza lo specchio cavo, e spettabil vista, si vedrà non senza gran meraviglia l'immagine, che pende dallo specchio cavo. Potrai anchora

Con lo specchio piano mostrarla faccia roverscia

Come havrai lo specchio rivolto al tuo petto, come habbiamo detto ponigli incontro il piano, e dimostragli la faccia, & egli la ributtarà nel concavo, & egli di nuovo la ributtarà riverficia al piano; e così havrai, quel che desideri.

Altre operationi dello specchio concavo. Cap. VI.

PRima che ci partiamo dalle operationi dello specchio concavo, insegnaremo un certo uso, pieno di non poca giocondità, e meraviglia, e dal quale si possono investigare molti grandissimi secreti di natura. Come per essempio

Per veder quelle cose in oscuro in una camera, che sono fuori illuminate dal sole, e con i suoi colori

E bisogno che prima chiudiate le fenestre della camera, e seria anchor meglio, se si otturassero tutte le fissure, che non entrasse alcun lume dentro, e distruggesse tutta l'apparenza, buserai una fenestra, farai il buco della grossezza di un dito per lungo, e per largo, sopra vi accomoderai una tavoletta di piombo, ovvero di rame, e ce la incollerai, della grossezza di un cartone, nel cui mezzo farai un buco rotondo della grossezza del dito picciolo della mano, all'incontro vi porrà lenzuola bianche, o panni biancheggianti, ovvero una carta, così tutte le cose che di fuori sono illuminate dal sole, le vedrai dentro, vedrai, che coloro, che passeggiavano per le strade, rivolti con la testa in giù come antipodi, e le cose destre appariranno sinistre, e tutte le cose rivoltate, e quanto più saranno distanti dal buco, tanto più appariranno grandi. Se tu vi avvicinerai una carta, o lenzuolo bianco, le imagini si vedranno minori; ma più chiare; ma bisogna star un pochet-

chetto à vederlo; perche non le vedrai così subito; perche una cosa sensata gagliarda, fa grandissima impressione col senso, e vifa tanta affettione, che non solo quãdo i sensi fanno la sensatione, sono ne' detti sensorij, e l'offendono; ma se sono rimossi da' sensi, pur vi restano fermi, il che si conosce chiaramente in questo esperimento; perche coloro che caminano per lo sole, quando entrano in una camera oscura anchora quell'affettione gli accompagna, che non si vede nulla, ovvero con gran fatica, per serbarsi anchora negli occhi quella affettione fatta da quel lume; ma poi si parte à poco à poco, e veggiamo nelle tenebre assai bene. Ma hora aprirò quello, che hò sempre taciuto, e stimava dover tacere sempre, se voi ponete al buco una lenticchia di cristallo, subito vedrai le cose assai più chiaramente, le faccie di coloro, che vanno per le strade, i colori delle vesti, le vesti, e tutte le cose, come se proprio le vedessi da presso, non senza grandissimo piacere, che coloro, che lo vedono, non possono tanto maravigliarsi, che basti. Ma se vorrai

Veder le cose maggiori, e più chiaramente

All'incontro uno specchio, non quello, che dissipando disgrega il lume; ma, che raccogliendo insieme unisca, accostandolo sempre, & allontanandolo infin tanto, che lo vedrai giungere alla perfetta quantità vera, appropinquando alla dovuta distanza del centro, e mirando attentamente conoscerà il riguardante gli uccelli che voleranno per lo cielo, il cielo tutto adombrato delle nubi, di color torchino, i monti molto lontani, & in poco giro di una carta, il qual se acconcerà sopra quel buco, quasi un mondo breve vederai, le quali cose come vedrai ne havrai non poca meraviglia, tutte alla roverscia; perche sono vicine al centro dello specchio, e se le allontanarai dal centro, le vedrai più graudi, dritte, e come sono veramente; ma adombrate, e non chiare. E di quà si può imparare.

Come alcuno che non sappia dipingere, possa disegnare l'effigie d'un huomo, o d'altra cosa

Purche sappia solamente assomigliare i colori. E questo artificio non è da dispregiarsi. Dia il sol nella fenestra, & appresso quel buco porrai l'huomo, o l'imagini di quelle cose che vogliamo dipingere, che il sole illumini l'imagini; ma non il buco; al buco porrai incontro una carta bianca, e tanto andrai accomodando l'huomo al lume, avvicinando, e dilungando, mentre vedrai la perfetta imagine di colui, che vuoi ritrarre sopra la tavola, all' hora quello che vorrai pingere, poni i colori sopra la tavola, dove appaiono, del volto, della bocca, degli occhi, e così di tutta la figura che appare, così partendosi qui l'oggetto, resterà la stampa nella carta, e si vedrà in questa, come se la vedessi in uno specchio. Ma se vorrai

Che le imagini appaiano dritte

Questo farà un grande artificio da molti tentato; ma da niuno fin hora trovato. Alcuni oppongono al buco alcuni specchi piani obliquamente, li quali reverberando nella tavola opposta si vedevano un poco dritte; ma oscure, e confuse. Noi opponendo obliquamente al buco la tavola bianca, guardando nella parte opposta del buco, le vedremo quasi dritte; ma la piramide segata per obliquo sen-

za proportionale alcuna gli huomini , e poco chiari , e confusi . Ma in questo modo così havrai quanto desij . Opponi al forame un'occhiale fatto di due portioni come se di sfera , e di quà cada nello specchio concavo l' imagine , stia lo specchio concavo lontano dal centro ; perche le imagini , le quali egli riceve roverscie , le mostra dritte , per la distanza del centro , così sopra il buco , e la carta biacca si daràno l' imagini delle cose , che le stanno incontro , così chiare , & aperte , che non basterai tanto allegrarti , e maravigliarti . Ma questo mi par d' avvertire , accioche non perdi la fatica , che bisogna che gli occhi sieno proportionati con lo specchio concavo ; ma come l' haurai a conoscere , quà se ne parlerà molte volte . Insegneremo anchora come si possa fare

Che in una camera si veggia all' oscuro una caccia , una battaglia , & altri prestigi

Hor aggiungerò per dar fine à questa materia un secreto , che non sò se potrai trovar cosa più ingegnosa , ne più bella per dar piacere à gran signori , che in una camera all' oscuro sopra lenzuoli bianchi si veggano caccie , conviti , battaglie d' inimici , giochi , e finalmente ciò che ti piace così chiaramente , e luminosamente , e minutamente , come se proprio l' havessi dinanzi à gli occhi . Sia incontro alla camera , dove hai destinato far questa apparenza , un piano spatiofo , che possa liberamente illustrarsi dal sole , & in quello ci accomoderai arbori , case , selve , monti , fiumi , così animali veri , ò finti con arte , di legno , ò di altra materia , che habbino dentro figliuoli , che le muovano , come sogliamo usare nell' intermedij delle comedie , cervi , cinghiali , rinoceroti , elefanti , leoni , & altri animali , che ti piaceranno , poi escano ad uno ad uno dalle sue tane , vengano nel piano , venghino i cacciatori con ischiedi , reti , & altri istrumenti necessarii , e che mostrino di far una caccia , sianvi i suoni di corna , di trombe , e di conche marine , così coloro , che staranno dentro la camera vedranno gli arbori gli animali , le faccie de' cacciatori , e li restati dell' apparato , così naturali , che non sapranno giudicare , se siano veri , ò cose prestiggiose . La spada svainate tocche dal sole daranno dentro un gran splendore , che daranno paura . Io molte volte hò dato questi spettacoli à gli amici miei , che l' hanno mirati con gran meraviglia , e stupore , che dàdole le cagioni di Filosofia , e di prospettiva non volevano credere , che fussero cose naturali , finche aprendo le porte , li feci conoscere l' artificio . Da questo secreto si manifesta a' Filosofi , e prospettivi in che luogo si faccia la vista nostra , e si toglie via la questione così fumosa , se la vista faccia intromettendo , ovvero estramettendo , ne con altro più gagliardo argomento si poteva dimostrare . Perche l' imagine entra per la pupilla , come entra nella camera per lo buco della finestra , e quella portione di sfera cristallina , che sta nell' occhio , è in vece della carta ; il che sò che habbia à piacere molto ad ingegnosi , e speculatori , nell' opere nostre dell' optica , dove ne havemo parlato più diffusamente . Di qua potremo torre occasione di parlar con alcuno consapevole del negotio occultamente , tutto quello che vorrà , e di lontano anchora , e rinchiuso nelle carceri , ne si ponno imaginare cosa di poca importanza , se la distanza sarà molta , rimediarai con la grandezza dello specchio . Assai fin' hora ne hai inteso ; molti che si sono sfor-

zati

zati parlar di questo secreto, non hanno insegnato altro che parole, nè so se alcuno l'abbia saputo insin hora. Se desidero sapere

Come si possa veder l'eclissi del Sole

Hor hò proposto manifestare il modo, come si possa notar chiaramente l'eclissi del Sole. Quando è l'eclissi, chiudi le fenestre della camera, e poni incontro ad un buco rotondo una carta bianca, e vedrai il sole, che dallo specchio cavo refletta in una carta bianca, e scrivi prima il cerchio della sua rotondità, e così farai nel principio, mezzo, e fin dell' eclisse; laonde senza lesione della vista potrai notare quanti ponti del diametro s'eclissino.

Come si possa vedere in una camera oscura quello che sarà illuminato di fuori da molte torcie . Cap. V I I.

Potremo anchora far le medesime apparenze senza i raggi del sole, nè ciò senza maraviglia, ovvero quando di notte s'accendono fuochi per le feste de giochi, ovvero per far questa apparenza, quelle cose nelle piazze, o camere si fanno illuminate da molte torcie, vederle in camera oscura, accomodando come prima habbiamo detto; ma che il lume non illustri il buco; perche impedisce l'operatione; perche la luce seconda è quella, che porta le imagini. Non lasceremo d'insegnare cosa piena di diletto insieme, e di maraviglia, poi che siamo caduti in questo ragionamento

Che di notte si veda dentro una camera una imagine pendente.

Di mezza notte si vedrà in mezzo una camera una imagine pendente in aria, di qualunque cosa vorrai, non senza paura, e terrore di chi la vedrà. Dinanzi al buco della porta s'accomodi quella imagine che tu vorrai, che si veda dietro quella camera, e d'intorno quella siano molte faci accese, nel mezzo della camera, oscura si accomodi un lenzuolo bianco pendente, ovvero alcuna tavola, che riceva l' imagine, che viene da quel buco; perche quelli che staranno nella camera, oscura non vedranno quel lenzuolo; laonde parerà quella imagine come pendente in aria, o molto luminosa, e la vedranno non senza paura, e terrore, e principalmente se l'artefice lo saprà rappresentare artificiosamente.



*Come senza specchio, e senza veder l'oggetto se
possa veder una immagine pendente nell'aria.*

Cap. VIII.

Prima che ci partiamo dal ragionamento del veder l'immagine pendente nell'aria, insegnaremo come si possa fare, che veggiamo le immagini pendenti nell'aria di qualsivoglia cosa; il che sarà cosa mirabile più di tutte le maravigliose, principalmente senza specchio, e senza l'oggetto visibile. Ma veggiamo prima, che n'habbino detto quei, che sono stati primi di noi. Vitellione di suo capriccio l'insegna di questomodo, pone un pezzo di cilindro sopra una tavola, o tripode dritto, e ben fermo, che stia sopra la terra perpendicolarmente. dopo da alcun buco, o fissura alquanto lontana dallo specchio sia collocato l'occhio, e stia firmato ben bene, che non lo muova di quà, e di là, dopo si rompa il muro all'incontro dello specchio, e s'accomodi in modo d'una finestra, che stia in forma di piramide, che dentro habbi il cono, e di fuori la base, come si suol fare, dove si ponga una pittura, ovvero una immagine, che non si veda dall'occhio; ma sia riflessa dalla superficie dello specchio colonnare, accioche quella pittura collocata di fuori, che dall'occhio non si può veder, in quel buco si veggia pendente nell'aria; il che non si vedrà senza maraviglia. Fa il medesimo uno specchio convesso piramidale se l'accomoderai, che dimostri la medesima immagine. Si fa anchora collo sferico concavo. Ma la cosa di Vitellione è più in parole, che in fatti, dice che si veda la immagine fuor dello specchio; ma non si può veder senza il mezzo dello specchio, che la cosa si veda prima nello specchio, e poi patrà che sia fuori dello specchio, e così in questo problema, come in molti altri del suo libro erra, scondamente, havrebbe detto assai meglio per uno specchio cilindrico cristallino; perche come havemo detto della balla di cristallo, manderebbe fuori l'immagine. Ma diciamolo, se ben havea determinato di tacerlo per sempre

Come si veda una immagine nell'aria in mezzo una camera, che non si veda lo specchio, ne l'oggetto della cosa visibile

E caminando intorno intorno vedrai l'immagine da tutte le parti; ma come posso manifestare à tutto il volgo un secreto tanto eccellente? hò da far cosa tanto disconvenevole? oimè che mi cade la penna di mano. Horsù vinca la volontà di giovare alla posterità; perche da questo secreto, come quando si toglie il filo da capo, si vengono à scoprire molte cose più maravigliose. Sia, ma non la sfera colonnare, ovvero convessa piramidale portione del concavo, la cui portione del secamento non si sà, sia quella, che al suo dritto cada dal semicircolo, e quadrato, e si separa per obliquo, e delle due parti se ne pigli la pendente, e si porti sotto nel mezzo del suo diametro. Si chiudano tutte le fenestre della casa, & incontro alle fissure si ponga un riparo, accioche entràdo alcun lume nò penetrasse dentro, in quel luogo dove si fa l'apparecchio dello spettacolo. Se li raggi del sole, o della luna s'adunano insieme, se gli toglierà tutto lo spettacolo. Si accomodi

il raggio riflesso dell'immagine, accioche à drittura si ricota il capo in terra. Così l'oggetto della cosa visibile riflesso, si riflette sopra, e sotto, & imitarà la prima forma dello specchio, e quando si accomoderà sopra quella una tavola di rame, o di marmo, accioche il lume che cade dalla fenestra, e riflesso dentro dal cilindro piano, e curvo specchio sia offeso, e ponendoli incòtro un oggetto di una pianta di mano, sotto la sua larghezza tre volte; perche uscirà fuori d'intorno, & annebbiarà la vista, accio che se accomodi l'immagine molto profonda, che paja un pozzo; talche occorrendo il raggio, s'accosti il riguardante, non possa errar molto; ma circondar d'intorno la pupilla, che non si offenda la vista dal vetro. All' hora si vedrà l'immagine sopra la tavola, dove il cateto dell'incidentia per il centro dello specchio secará la linea della vista. Io non hò potuto esplicarlo più chiaramente, l'abbiamo fatto, come havemo potuto, sò che non s'alleggerà poco, chi la troverà.

Mescolanze de' specchi, e varie apparitioni d'imagini.

Cap. IX.

H Ora ci sforziamo di far uno specchio, nel quale appariranno molte diversità d'imagini, se ben sarà di malagevole fattura; ma con la bellezza dell'apparitioni delle imagini, e loro diversità lo ricompenserà. Se dunque

Far uno specchio, in cui si veggano molte diversità d'imagini

Vorrai, farai un cerchio di grãde o picciola capacità, di che vorrai lo specchio, e di quà, e di là rompi due portioni di cerchio, l'una di un pentagono, l'altra di un esagono, nel modo, che ci mostrano i matematici, dopo l'arco del pentagono si cavi dentro una tavola, o dentro un ferro, che la riceva nel suo seno perfettamente, che paja che sia secato da quello, di contrario modo sarà secato lo lato dell'esagono; perche si piglia la convessa quantità nella tavola, che stia uscita fuori, come quello arco, dopo si facci una lamina di cera, o di piombo di una còvenevole sodezza della larghezza dell'arco dell'esagono, che avanzi l'uno, e l'altro di lunghezza. Poi s'incurvi di tal modo la lamina, che acconciamente refie da nel legno cavato, accio, che non resti dentro alcuno spatio, o vano, e la convessa superficie prominente conservata, all' hora di fuori s'accomodi secondo la sua larghezza, accio che la forma concava non s'opponga alla còvessa; ma la medesima lamina senza alcuno impaccio riceva dètro se l'una, e l'altra portione. Così fatta la stapa, faccisi uno specchio di acciaio, ovvero di mistura di altra cosa, come insegneremo, e quando sarà ben polito poi, dimostrerà molte diversità d'imagini. Primo le cose destre appariranno destre, e le sinistre sinistre, per esser proprietà de' specchi piani, che à gli occhi, quel che è destro sia sinistro, & al sinistro vicendevolmente appaja destro. Ma se ti farai à dietro, si vedrà l'immagine misurata, e l'immagine si sporgerà in fuori, se ti accosterai più alla convessa superficie, l'immagine apparirà deforme, quanto più ti accosterai, tanto parrà più brutta, e parrà che t'assomiglia ad un capo di cavallo. Ma se inchinerai lo specchio, s'in-

chinerà l'immagine, e variando il sito, e lo specchio, vedrai diverse *imaginatio- ni*, hor il capo giù, & i piedi sù, e molte cose vedrai, le quali non mi pajono necessarie hora narrarle; perche firmato sopra una sede che muove intorno, accio- che possa mostrare l'una, e l'altra faccia, e dinanzi, e di dietro vedrà il riguardan- te per se il tutto. Possiamo

Far uno specchio di tutti

Acciò con quel solo si vedano tutte le sorti dell'imagini, che si vedono ne gli al- tri, più faccie, hor picciole, hor grandi, hor destre, hor sinistre, hor da presso, hor da lontano, & eguali, se in un luogo se ne porrà uno convesso, in un'altro concavo, nel mezzo un piano, si vedrà una grandissima varietà d'imagini. Que- sti sono gli

Effetti dello specchio colonnare convesso

Mostrandovi la faccia, quanto parrà brutta per la lunghezza, tanto parrà bruttis- sima per la strettetza, se la lunghezza opporrai alla larghezza della faccia, ve- drai il volto stretto, e dimesso, come se fusse di una rana, che non si vedranno se- non denti. Il medesimo avviene specchiandoti in una spada, ovvero in alcun fer- ro polito, e lungo, se quello inchinerai dinanzi, si vedrà la fronte grandissima, e la barba picciola, e delicata, come un cavallo. Contrarij poi sono gli

Effetti dello specchio colonnare concavo

Se mirerai dentro un cavo di una cosa ne vedrai molte imagini, in vece del già detto specchio; se porrai l'occhio nel centro lo vedrai largo quanto la larghezza dello specchio, così la fronte la bocca, & il restante; Se rivolgerai tale specchio, che venghi à segarla faccia, subito vedrai il capo al roverscio, e li restanti effet- ti, che havemo raccontato nello specchio concavo. Ma gli

Effetti dello specchio piramidale concavo, e convesso

Questi sono, si vedrà la fronte acuta, e la barba larga, così al contrario, la fronte larga, & il naso lunghissimo. Nel cavo poi si vedranno molte faccie. Ma se se- condo quella concavità ci accomoderai molte porzioni di specchi, mirandosi al- cuno in quello, numerarà quelle, secondo il numero degli specchi, e movendosi una, si moveranno tutte, e finalmente di qualsivoglia forma sarà lo specchio, co- me non piano, sempre vedrai l'imagini differenti.

Degli effetti della lenticchia di cristallo. Cap. X.

Molti sono gli effetti della lenticchia di cristallo, nemi par cosa conuenivo- le, che le lasciamo à dietro; perche se ne ritrovano concave, e convesse, i medesimi effetti sono quelli degli occhiali, i quali sono molto necessarij all'uso della vita humana, de' quali niuno insin adesso ne ha seritto, ne gli effetti, ne le cagioni; ma di loro ne parleremo più ampiamente nella nostra prospettiva, acciò che qui non resti il luogo vacuo, ne ragionaremo di alcune. Noi chiamamo len- tecchie porzioni di cerchi aggiunte insieme, de convessi, e de concavi, e mo- stra remo prima

Accen-

Accender fuoco con la lenticchia di cristallo

La lenticchia convessa accende il fuoco gagliardissimamente più presto, e più gagliardo, che lo specchio cavo; le ragioni l'havemo assignate nell'ottica nostra la quale opposta al sole nella parte opposta, dove s'uniscono li raggi accende il fuoco in tutte le cose, che se li pongono incontro, liquefa il piombo, & infoca i metalli. Oltre à ciò se noi vogliamo:

Illuminar di notte un luogo con la lenticchia di cristallo

Pongasi la candela poco più dietro al ponto dell'inversione, che buttarà di lontano i paralleli luminosi all'incontro, tanto che si vedranno chiarissimamente, quelli, che passeranno per le strade, e quelli che stanno nelle loro case. Nel medesimo modo, come habbiamo scritto dello specchio cavo, così possiamo

Leggere una lettera di notte con la lenticchia cristallina

Pongasi una lettera dietro la lenticchia nella parte opposta delle stelle, ò di lume molto lontano; perchè le dittioni, che faranno tocche da quel ponto della congiunzione de' raggi di mezza notte, e nella camera chiusa si vedranno chiarissimamente. Ma questo che segue vi darà più gran cagione d'immaginare gran cose, cioè

Con la lenticchia di cristallo le cose lontane farle parer vicine

Poni l'occhio dentro la lenticchia nel centro, e mira alcuna cosa di lontano; perchè le cose assai remote le vedrai vicine, che par che le tocchi con la mano, le vesti, i colori, le faccie degli huomini, che conoscerai gli amici molto di lontano. Il medesimo farà

Con la lenticchia di cristallo leggere una lettera che sia molto remota.

Perchè se potrai l'occhio nel medesimo luogo, e la lettera sarà nella distanza, che si deve, vedrai le lettere così grandi, che le potrai leggere chiarissimamente, vedrai lettere assai grandette, che le potrai leggere anchor per venti passi distanti, e se tu saprai moltiplicar le lenticchie, non hò dubbio, che per cento passi anchora potrai leggere una lettera di caratteri assai piccioli, che dall'una nell'altra i caratteri si veggano assai grandi, chi sarà di debole vista, secondo la qualità della sua vista si potrà servir de gli occhiali. Colui che saprà ben servirsi di questi, acquisterà un non picciolo secreto. Potremo

Con la lenticchia di cristallo far il medesimo più acconciamente

Le lenticchie cave fanno veder chiarissimamente le cose che sono di lontano; le convesse, le vicine; laonde ti potrai servir di loro secondo la qualità della tua vista, col concavo le cose di lontano ti parranno picciole; ma chiare; col convesso le cose vicine assai grandi, ma turbulenti se tu saprai accomodar l'une, e l'altre, vedrai le cose, e vicine, e lontane, chiaramente, & anchora grandi. Noi habbiamo fatto cosa molto cara à gli amici nostri, i quali vedevano le cose di lontano assai turbate, e le cose da presso nebulose, havemo fatto che tutti vedessero chiarissimamente. Se ti piacerà

Con la lenticchia cristallina convessa veder in aria pendente una immagine.

Se tu potrai dietro una lenticchia una cosa riguardevole, che venghi à passar

per il suo centro; ma in opposto à gli occhi, vedrai l'immagine fra l'occhio, e la lenticchia, laonde se vi porrai una carta bianca, la vedrai chiaramente, che una candela parerà, che arda sopra una carta. Ma

Con la lente di cristallo concava dipingere in picciol luogo le cose, che pajano grandi, e spatisse.

Potrà un pittor con molta sua gran commodità, e grandissima proportion de-
pingerle; perche opponendo la lenticchia cava incontro ad un piano grande, ridurrà nella rotondità del suo picciol orbe, quanto vede in quella gran pianura; laonde il pittore, che le vedrà, con poca fatica, e manco sapere pingerà tutte quelle cose proportionatamente. Ma per non lasciar cosa alcuna degli occhiali, insegnaremo

Come si veda una cosa moltiplicata.

Fra i giuochi, che si portano à torno, di non poco piacere è quello occhiale, cioè quello istrumento di vetro, che si pone sù gli occhi per veder più aggiatamente le cose, nè di quelle cose, che ingannano gli occhi si può trovar via più bastevole, che per lo mezzo, perche mutato il mezzo, si mutano tutte le cose, facciasi dunque quello più grosso di vetro, e più sodo, che più agevolmente si possa fare in più faccie, facciasi dunque, e si spiani in più faccie, e più angoli, col quale numeriamo alcuna cosa; ma nel mezzo dell'occhiale habbino tutta la punta, che vada à ferir nella punta della pupilla degli occhi, che dalle diverse faccie venendo l'immagine riflesse à gli occhi, non saprai conoscere qual sia la vera. Facendone uno dunque di più faccie, si ponga sù gli occhi; perche se miraremo la faccia di alcuno à noi vicino, ci parerà un Argo, ovvero tutto occhi, se miraremo il naso, non vedremo se non nasi, così le mani, i diti, e le braccia, che non parerà un huomo; ma quel Briareo finto da Poeti; se à caso vedrai uno scudo, non uno, ma molti ne vedrai, che non basterai à torlo, che t'inganni spesso senza toccarlo, onde farà meglio con quello occhiale pagar altri, che ricevere; se mirarai una galea da lungi, ti parerà una armata; se vedrai un soldato armato, che camini, ti parerà un esercito ordinato che marci. Et avviene, che vedrai le cose radoppiate, come due corpi, e due faccie, e di quà si fanno molti modi di mirare, che una cosa paja un'altra, le quali cose imparano qlli, che si dilettono d'investigare, e di fare esperienze.

Degli occhiali con li quali possa l'huomo veder di lontano, che avanza ogni pensiero. Cap. XI.

NON lasceremo d'insegnare una cosa molto mirabile, & utilissima, come possano coloro, che veggono poco, veggano molto di lontano, che avanza ogni maraviglia, & humana credenza. Dicemmo dello specchio di Tolomeo, ovvero più tosto occhiale, il quale vedeva per seicento miglia le navi che venivano; ma come questo si possa fare, tentaremo insegnarlo, che per alquante miglia lontano possi conoscere gli amici, e quei che vedono poco possano leggere lettere picciolissime, & assai lontane. Cosa molto necessaria all'humana vita, e co-

sta

sta di ragione di prospettiva, e ciò si farà con leggiero artificio; ma cosa non da manifestare à tutto il volgo che legge; ma chiara à coloro, che fanno di prospettiva. Pongasi l'occhio nel cetro gagliardissimo dello specchio, dove si farà, e valentissimamente si dispergono tutti gli raggi del Sole, e non vi congiungono insieme; ma nel centro del già detto specchio, nel mezzo, dove sono i diametri trasversali, e di tutti ivi è il concorso. Si fa in questo modo uno specchio concavo, colonnare di equidistanti lati; ma ad un lato obliquo si accomodino quelle lertioni; ma del triangolo ottusiangolo, ovvero ortogonio sia serrato, di quà, e di là di due linee trasversali, che vengono dal centro, e così sarà fatto quello specchio utile, à quello che habbiamo promesso.

Come veggiamo in una camera quelle cose, che non vi sono. Cap. XII.

NON mi par, che sia da disprezzarsi un tale artificio; perche mirando alcuno in una camera, vederà quelle cose che giamai vi furo, nè si trovarà huomo d'ingegno così sottile, ovvero eccellente, che si accorga, che s'inganni. Per descriver dunque la cosa. Sia una camera, nella quale non vi entri altro lume, se non per la porta, ovvero finestra, dalla quale miri il riguardante, e tutta la finestra, ovvero parte di quella coperta di vetro come di vetriate, le quali usiamo per sfacciare, il freddo; ma che sia polita, e spianata da una faccia, come lo specchio è polito da tutte due le parti, da dove il riguardante deve mirare; perche nel restante non servirà nulla. All'incontro di questa finestra vi siano pitture, statue di marmo, e cose simili; perche le cose che sono di fuori, si vedranno dentro. La onde le cose che saranno dietro le spalle di colui, che mira gli parrà che sieno nel mezo della camera tanto in dentro la camera quanto stanno lontane da dietro le spalle, tanto chiare, e vere, che non giudicherà se non che siano verissime. Ma per non far conoscere l'artificio, quella parte, doue sono gli ornamenti, che vuoi che appaiano dentro, porle che il riguardante non le veggia, come che stiano sopra il capo, che fra loro vi tramezzi un muro, o pavimento, le quali se così l'apparecchierai con industria, parerà impossibile, che ti accorgi di essere ingannato.

Degli effetti della balla di Cristallo. Cap. XIII.

NE lasceremo di parlare degli effetti della balla di cristallo; perche sono in quelle speculationi da non disprezzarsi. E prima

Accender il fuoco con la balla di cristallo.

Opponendola al Sole da dietro vicino la circonferenza l'accenderà. Molte volte essendo lasciata sopra un letto, tocca poi da raggi del Sole hà bruggiate le lenzuole, & i materazzi. Quelli che vogliono bruciare ad hore determinate, e luoghi hì statuiti le cose d'inimici, la pongono sopra l'escia accomodata, o altramente-

materia accendibile, cosí senza periglio, e certissimamente accende fuoco. Possiamo anchora

Con la balla di cristallo far che si veggia in aria una imagine pendente.

Mostra l'immagine pendente in aria dalla parte di dinanzi, e di dietro. Ma sia prima da dietro, stia ella in mezzo tra l'occhio, e la cosa, apparirà l'immagine di fuori pendente nell'aria sopra la balla, lontana, e separata da tutte le parti della balla chiaramente. Ma se la cosa vista porrai fra l'occhio, e la balla, si vedrà l'immagine dietro la balla come diremo, se l'oggetto sarà di cosa molto visibile; come fuoco, o candela, si vedrà la cosa senza difficoltà, e chiaramente, le cagioni habbiamo assignate nella nostra prospettiva. Possiamo anchora

Veder nella balla cristallina molte iridi.

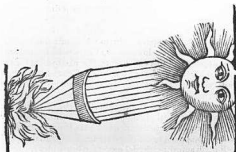
Faccisi nella fornace de' vetrari una balla soda, della grandezza di una noce, e sia fatta rotonda al fuoco, come si suole da vetrari, e non si polisca alla rota, come usano i gioiellieri, che fanno l'estrema superficie politissima, e dove stà attaccata al ferro, se vi lasci un pedicello, ne importa, che il vetro sia purgato; perche quanto men purgato sarà tanto migliore; questa si ponga sopra l'occhio, e stia all'incontro una candela accesa; perche il lume refratto nell'impurità di quel vetro, fra quelle vessichette, & altri mostrerà molte iridi, e si vedrà tutta risplendente di oro, che non potrà vederfi cosa più dilettevole.

De' specchi, che brusciano. Cap. XIV.

TRattaremo degli specchi, che brusciano, li quali opposti incontro al Sole, mandano fuoco nella opposta materia, & in questi anchora si conoscono molti secreti di natura. Noi descriveremo prima quelli scritti da Euclide, Tolomeo, Archimede, e poi porremo gli nostri, accioche faccino giuditio i lettori, quanto avanzano di gran lunga l'inventioni de' moderni quelle degli antichi. Il fuoco s'accende per riflessione, e per refrazione, e con specchi semplici, e composti. Prima cominceremo dalla semplice riflessione, e semplice specchio, poi dal composto. Cominceremo dalla semplice riflessione come

Collo specchio concavo accendere il fuoco.

Il che da pochi è stato conosciuto. Sappi, che lo specchio concavo dal punto di mezzo di esso, infino al lato dell'essagono descritto da quel punto, brucia infino alla quarta parte del suo diametro; ma dalla fine dell'essagono infino al lato del quadrato brucia fuor dello specchio dalla sua parte inferiore. Seghisi dunque quella parte del mezzo cerchio, che sia dalla fine del lato dell'essagono infino al quadrato, che sarà come una fascia di un cerchio, e poi polita, e posta all'incontro del Sole, butterà il fuoco assai lontano da lei dietro lo specchio, non vi ponemo più parole; perche ne habbiamo parlato assai più largamente di quella nella nostra prospettiva. Così anchora possiamo



Accender fuoco collo specchio colonnare, e piramidale concavo.

Ma debolissimamente, e con tardanza anchora, e nel Sol dell'estate brucia in tutta la linea, non in un ponto; ma distesa per il ponto del bruciamento del suo cerchio. Il che avverrà il medesimo nel concavo piramidale.

Della settione parabolica, e dello specchio che brucia più gagliardamente di tutti. Cap. XV.

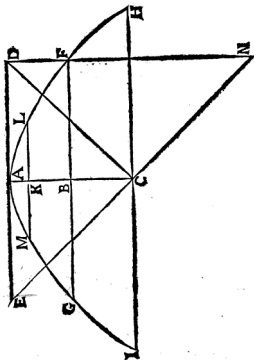
Quella diciamo settione parabolica, che nel maggiore, e minor spatio di tempo brucia la materia oppostagli, liquefa il piombo, e lo stagno subito, così l'oro, & i restanti metalli, come mi dicono gli amici, à me non avvenne; ma l'hò solamente infocati. Con la cui inventione Archimede, per testimonio di Galeno, e di molti altri, havemo letto che bruciassè l'armata de' Romani, nel tempo che Marcello combatteva Siracusa, sua Patria. Dice Plutarco nella vita di Pompilio. Il fuoco, che arde nel tempio di Lucina, s'accende con questo specchio, cioè con certi vasi, che si fanno del lato del triangolo reatto isoscele, cavato, e tutti i raggi della circonferenza guardano un ponto. Quando dunque si pone incontro al Sole, di modo che tutti i raggi s'adunano insieme, e s'uniscono in un ponto, & ivi attenui, & assottigli l'aria, e l'etere che ivi si potranno secche, e leggieri l'accende valorosamente, ricevedo fuoco quel raggio. Nello specchio concavo sferale s'accendono i raggi, i quali s'uniscono nella quarta parte del suo diametro sotto il centro, li quali sono ivi drizzati da dietro il lato dell'esagono della superficie del cerchio. Ma nella settione parabolica, s'uniscono i raggi in un ponto, che vengono da tutta la superficie. Ma Cardano insegna, come si debba fare un tale specchio. Se vogliamo accender fuoco à mille passi, faccisi

facciſi un cerchio , il cui diametro ſia di due mila paſſi, e di queſto ſi piglia tanta parte, che vi ſi poſſa conoſcere la rotondità, come ſe dicelli la ſeſſanteſima parte, il cui diametro per l'altezza in un termine aggongeremo, e volgeremo intorno ad un diametro fermo quella parte di cerchio, la quale deſcriverà à noi quella parte di ſfera, la quale quando poi la poliremo, & eſpoſta al Sole accenderà il fuoco valoroſiſſimo ad un miglio lontano. O Dio buono, quante pazzie dice coſtui in coſi poche parole. Prima egli promette far uno ſpeccchio, che bruci mille paſſi lontano, che io giudico eſſere impoſſibile farſi, che brucia trenta paſſi; perche verrebbe di coſi ſiniſurata grandezza; perche è coſi piana la ſuperficie di quel cono, la quale per ricevere qualche parte di curvità, appena ſi potrebbe far di cāta grandezza. Oltre à ciò deſcrivere un cerchio, il cui diametro ſia di due miglia, con qual compaſſo? ſopra qual pianta? chi faranno queſti, che lo moveranno? che ſe pur è ſtato vero, che Archimede habbi bruciato le navi nemiche dal muro col ſpeccchio parabólico, appena potea eſſer diſtante dieci paſſi, il che ſi cōviene dalle parole degli iſteſſi autori, perche dal medefimo luogo alzò le navi nemiche, e le sbattè poi ne' ſcogli, di cui iſtrumenti furo le lieve, delle quali biſognava che la parte più lunga fuſſe da dentro la Città, come coſta dalla ragione delle lieve, che altrimenti non s'havrebbe potuto fare. Ci ſono anchora molte altre ſciocchezze, le quali laſciamo à dietro per eſſer brevi, che già troppo lunghi ſiamo ſtati, dell'error ſuo n'è ſtato cagione, non haver viſto, nè fatti mai ſimili ſpeccchi; perche ſe haveſſe tentato di farne alcuno, havrebbe ragionato altrimenti. Ma hora inſegnaremo

Far uno ſpeccchio ſecondo la ſettione parabólica.

Il modo di farlo farà queſto. Sia prima conſtituita la diſtanza, la quale vogliamo che bruci lo ſpeccchio, cioè AB, che ſia dieci piedi; perche ſe voceſſi bruciàr più lungi, farebbe molto malagevole à fare. La linea AB ſia duplicata, e ſia ABC, farà tutto la ſeſſanteſima parte AC, e dal ponzo A tirifi una linea retta DAE, e ſiano DA, CAE fra loro eguali, & ad angoli retti, con AC, ma l'una, e l'altra ſi aggiunga alla quantità AC, e ſia DC, EN, che fanno l'angolo in C, retto DCE, il triangolo dunque DCE è ortogonio, & iſoſcele, il quale ſe d'intorno laſta CD ſarà circondato finche torni al luogo dove partiſſi, ſi farà il cono retrangolo EDNC, di cui la ſettione parabólica ſarà ABC, la retta DC l'aſta del cono, & CE ſemidiametro della baſe del cono. Per lo ponzo C ſi tiri una parallela à DE, e ſia HI di lunghezza CE, & CD, e per lo ponzo B tirifi un'altra parallela, detta DE, la qual FBC, e ſia BG, & BF l'una, e l'altra eguale ad AC, farà FG lato dritto, & HI baſe della ſettione parabólica. Se dunque ſi tirerà una linea per li ponti HFGI ſarà la ſettione parabólica, di cui queſta ſarà la figura.



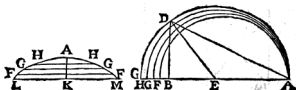


Ma havendo ad abbrusciare alcun luogo, non bisogna fare lo specchio parabolico alla grandezza di tutta la linea $H F A G I$; ma pigliarne una parte di quella. Come per essemplio se cercherai una parte della cima, la qual sia $L A M$, come la linea $L M$ sechi $A C$ in K , ò maggiore, ò minore, se vorrai far la maggiore, sechehi di sotto $A K$; perche quanto farà maggiore, tanto brusccherà più presto, e con maggior gagliardezza, se minor sopra lo $A K$. Ma si farà di questo modo, che la predetta linea $L A M$ torta si disegnerà più precisamente, che pochissimo er-

Rrr

rore

rore potrai commettere. Tiro dunque una linea sopra una tavola piana ABC , e sia A B il doppio della distanza, la quale volemo bruciare, cioè la lunghezza della fietta ABC , e del ponto B alzo una linea perpendicolare BD , la cui altezza sia del medesimo semidiametro della settione da farsi, cioè la linea LM , la cui metà LK , dopò si facci un mezzo cerchio, il cui principio A , passi per lo ponto D . Ma il centro lo ritroverai in questo modo. S'attaechino i ponti con la linea AD e l'angolo $B'AD$, sia eguale ad ADE , e dilungata la DE secarà AB in E questo sarà il centro, così si tiri il mezzo cerchio ADC . Sedunque la linea BC secaremo in parti più minute, tanto più precità sarà la linea parabolica da descriverli. Dividasi in quattro parti, e sieno i ponti della divisione HGF , e dopo si descrivano tre cerchi, i quali sieno terminati da A , e tre ponti HGF , il primo AF , il secondo AG , il terzo AH , e secaranno la linea BD , il primo in F , il secondo in G , il terzo in H , dopò piglio à finir la settione LKM , e la linea K, A , secarò in quattro parti, e per li ponti tiro le linee parallele ad esse LM , sia BH , che farà più vicina alla cima della parabola, la seconda BG , poi la fossequente, la terza BF , che segue prossimamente, e poi farà la LM ; laonde per li ponti $LFGHA$ si tira una linea curva, & il medesimo si facci dall'altra parte insino all' M , e farà la desiderata, e cercata linea parabolica, della quale ne formerai lo specchio come diremo.



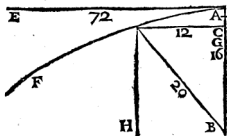
Come si possa descrivere la linea parabolica, che bruci obliquamente, & in lunghissima distanza.

Cap. XVI.

Quello che con l'aiuto del compasso, e della riga si potea fare nella settione parabolica, già l'havemo insegnato, che in breve distanza c'è ne potevamo servire; ma nelle distanze maggiori ci serviremo di numeri, cioè di quaranta, ovvero sessanta piedi, ne molto più, accioche non si facci lo specchio poi d'una inusitata grandezza. Il già detto specchio brucia frà lui, e l'sole, e se non havrai il sol dritto, come vorresti, non ti servirà lo specchio; ma con questo modo, e per obliquo, cioè essendo lo specchio fra la cosa, che si vuol bruciare, &

il

il sole, ovvero all'opposto; laonde per lo sito ti potrai servir di tutti, cioè di quello, che sodisfa al tuo desiderio. Principalmente nel mezzo giorno il sole accende più gagliardamente. Questo mi par di ammonire, accioche non v'ingannate, accioche ingannati poi voi, inganniate gli altri; lo specchio parabolico, che si fa della cima, se la settione sarà nella cima, se volemo bruscicar di lontano, lo specchio viene tanto piano, che volendo inchiodere nel mezzo un poco di curvità, lo specchio verrà di grandezza inestimabile, se la settione sarà verso la base, anchora sarà pessimo; perche per la molta distanza, anchora verrà piano, dunque per interceper dentro alcuna curvità, torremo la linea vicina al collo, non nel capo, non ne' piedi. Havendo dunque à far lo specchio della settione parabolica, vicino al collo della settione; la dove la parabola è assai più curva, e che brusci lontano da lei venti piedi, sia la linea AB, la faccia di 18. piedi, dal ponto A inalzo una linea ad angoli retti con l'AB, la qual sia la linea *intra quam dista*, di cui la quarta parte AB, sechisi la AB in C, e sia di due piedi, e CB di 16. piedi, moltiplicherai 72. per due, e verrà 144. di cui la radice quadrata sarà 12. la linea dunque dritta perpendicolarmente dal ponto C infino alla circonferenza della parabola sarà CI di dodeci piedi, sarà dunque la CI la linea ordinata agiongasi IB, e sarà il raggio, che abbruscia ricercato nel ponto B, il raggio dunque del sole equidistante alla faccia HI, si riflette per l'IB in B, la cui lunghezza sarà d'intorno à 20. piedi; perche la linea IC 12. piedi moltiplicata in se sarà di 144. CB, e di 16. piedi, moltiplicata in se è 256. agiongiti, e sarà 400. la cui radice quadrata è 20. dunque sarà la distanza della combustione ricercata dal centro 20. piedi in questo modo.



La parte dunque del specchio interceputa frà'l pōto I, & F voglio pigliare, e cerco due terzi di un piede da C verso B, e parto il piede in trēta parti, accioche più precisamente si pigli la curvatura, e sia CG di 20. parti di un piede da A à C sessanta parti; perche sono due piedi, dunque da A à G, dove vogliamo fare lo specchio faranno 80. parti. Cominceremo dunque da A C 60. parti, alle quali sempre,

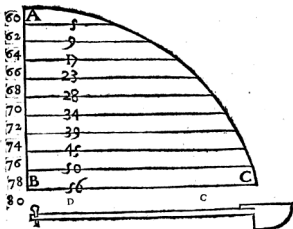
Rrr 2 aggon-

aggiungo 4. cifre 0000 con questo artificio, che quando diverranno numeri, le radici, delle quali non si potranno estrarre, di quelle, che si pigliano, ne perdiamo manco. Noi dunque faremo la seguente tavola. Nella prima linea sono i ponti della faetta, nella seconda i quadrati della linea ad quam, dalla moltiplicatione della faetta, cioè la lunghezza AE, e di 72. piedi, se le ridurremo à parti moltiplicando per 30. verranno 2160. moltiplicati per le parti della faetta, AC sessanta, ne vengono 129600. nella terza linea sono le radici de' predetti numeri, cioè le linee ordinate aggiungendo dunque 129600. quattro zeri faranno 12960000. de' quali la radice quadrata sarà 36000. dalli due ultimi zeri l'una farà la decima parte di un piede, e l'altra le decime di una decima, in questo modo 360.0.0.0. così verrà la tavola

ponti della faetta	la moltiplicazione della faetta con la linea ad quam	la radice quadrata	le decime parti	le decime delle decime parti.
60	129600	360	0	0
61	131760	362	0	100
62	133920	365	0	3
63	136080	368	8	9
64	138240	371	8	0
65	140400	374	7	6
66	142560	377	5	1
67	144720	380	4	2
68	146880	383	2	4
69	149040	386	0	5
70	151200	389	8	4
71	153360	391	6	1
72	155520	394	3	6
73	157680	397	0	8
74	159840	399	7	9
75	162000	402	4	8
76	164160	405	1	6
77	166320	407	8	2
78	168480	410	4	6
79	170640	411	0	8
80	172800	415	6	9

Far

Fatte queste, piglio le differenze delle radici le maggiori allè minime; perchè sono di 16. o. o. ad 415. 6.9. faccisi la misura del piede alla qual distanza vogliamo fare lo specchio, sia AB, la quale parto in 30. parti, e ne piglio 20. parti, cioè due terze, le aggiungo una linea ad angolo retto, cioè B, e sia BC, la chiudo in 55. parti, una parte divido in 10. & una di queste in altri dieci, e sono le decime parti delle decime, sia A. o. cioè una cifra, e sarà ivi 60. la seconda particella 61.



la linea aggiunta à quella ad angolo retto sarà 2. la terza particella 62. la linea aggiunta 5. così la vigesima particella sarà 80. la linea congiunta ad angolo 56. alle estremità di questi agghi ci ficco un ago, sopra queste gli soprapongo una corda di rame di cimbalo, e sopra quella tiro una linea, e così ne verrà una linea parabolica esattamente descritta; perchè se noi la tirassimo senza l'ajuto di questa corda, verria tremante, e non perfetta, all' hora s'ha da pigliare una tavola di rame di convenevole grossezza, e sopra vi depingemo la linea ritrovata, rodendo con la linea tutto quello, che sarà sopra la linea CA. Fatto questo, se ha da pigliare una verga di ferro, di lunghezza di dodici piedi, cioè la linea DC, è nell'estremità aggiungeremo la lamina, la qual sarà per lo rivolgimento intorno dall'

dall'asse, e nell'estremità vi aggiongeremo un chiodo che si affigga in alcun luogo, che si possa portare intorno acconciamente, e così come farà ben ferma la ponere,mo,aggiongedovi luto con paglia,acciocche cavi dentro quello la desiderata parabolica settione, il qual quando sarà secco, ne faremo un'altro più sodo, che possa sostenere il metallo liquefatto, come si suol fare.

Una settione parabolica, che brucia in infinito.

Cap. XVII.

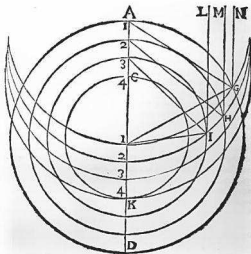
Scrive Zonara Greco nel terzo tomo delle sue historie, che Anastasio à Vitalliano di Tracia (il quale li conciliò quei di Misia, e di Scitia facea seditione, e faceva preda nel campo Bizantino, & assediata con l'armata la Città) resistè per Mariano prefetto, e cominciata la pugna navale, da una certa machina fatta da Proclo huomo eccellentissimo, il quale così in Filosofia, come nelle matematiche scienze fioriva, ne solo havea imparate l'opere tutte di Archimede eccellentissimo artefice; ma anchora havea trovato da se molte cose nuove, l'armata de' nemici fu vinta. Perche si dice questo Proclo haver fatto specchi di rame, che bruciavano, e nel muro all' incòtro delle navi nemiche haverli attaccate, ne quali com'erisletterono i raggi solari, uscendo da qlli fuoco à guisa di folgori haver bruciato le navi, & i nemici, il che anticamente si dicea haver fatto Archimede, mentre i Romani assediavano Siracusa, come scrisse Dione; Ma noi scriveremo un modo assai più eccellente, nò ancora da alcuno insegnato, come io stimo, che avàza; di gran lùga tutte le inventioni de' moderni, e degli antichi, ne stimo che l'ingegno dell'huomo possa ritrovar cose maggiori. Questo specchio non brucia à dieci, vinti, cento, ò mille passi, & ad una determinata distanza; ma in infinito, ne accende nella punta della piramide, dove i raggi s'adunano insieme; ma dal cerchio dello specchio ne vien fuori una linea, che brucia, di qualsivoglia lunghezza, la quale brucia ciò che se li fa incontro. Oltre à ciò brucia da dietro, dinanzi, e da tutte le parti. Ma veramente stimo grande infamia manifestar così gran secreto all'ingnorante popolo. Horsù esca fuori, acciocche sia lodata l'immensa bontà di DIO, e riverita. Dalla settione maggiore, dal qual procede il raggio proportionale, dal minore sia maggiore, per evitar questo faccili di settione di colonna, perche è mezzana, e di picciola, e di maggior secamento sia fatto l'asse, il qual passi per mezzo li paralleli, questa opposta al sole di lontano riflette gli raggi ricevuti, e perpendicolarmente nel centro della settione del cilindro, ne si può trovar ragione in quest'arte, che i raggi uniti, di nuovo si disuniscano. Dunque riceve direttamente quelli, i quali trasmette per obliquo i raggi lontani dalla sua superficie; perche i raggi, che passano per uno stretto buco delle fenestraz subito si dilatano, ne per la dilungatione loro si conserva la proportion, reverbera dunque, e brucia, dove il cono appara più splendente; il che sarà appresso il centro, ne molto si dilunga dal ponto dove si uniscono i raggi. Ma à quel raggio, che esce dal ponto dalla superficie dello specchio detto parabola-

rabolico, che da quel luogo; che dicemmo resti ferma. Facciſi eſperienza della ſua virtù, cò i fili, che eſcano dal centro, con le corde di ferro, ovvero di ſere ne importa ſe ſia parabola, ò ſferica, ò altra ſeſſione del medefimo ordine, dopò ſ'accomodi ſopra il centro beniffimamente della detta ſeſſione, ſe vengono fuori i raggi ſopra, ò poco ſotto. Poco importa ſe pochi denari, ò molti ſi ſpendono nella fabbrica di queſto, la fabbrica pende dalla mano di uno arteſice, la quantità niente picciola, ò grande la larghezza del buco niente è neceſſaria, ſolo cacciato dal mezzo ſi fa, che li raggi che ſ'adunano nel centro, ſ'unifcano beniffimamente. La fenestra ſi buſi obliquamente, che poſſa ricevere lo ſpeccchio parabolico, e di queſto modo havrai lo ſpeccchio, ſe farai bene quanto hò detto, chi ha orecchie da udire, oda; noi non havemo ragionato barbaramente, ne havemo potuto dirlo ne più breve, ne più chiaramente.

Ma ſe eſſendo picciola non ſi corriſponde in proportionē alla grande, ſappi che niente oprarai, ſia grande intorno la baſe picciola, vicino alla cima, equidiſtante alla prima. Lo ſpeccchio non ſia di acciajo, perche non baſta ſoſtener l'ardor dell'incendio, e con l'ardore perde lo ſplendore, ſia dunque di vetro, della groſſezza di un dito. La lamina di ſtagno ſi fa di antimonio purgato, e piombo, come ſi ſuol far in Germania; la forma ſia di creta, ſe gli ſopraponga il vetro, e ſi liquefaci nella fornace de vetrari, che vi facci la forma. Queſto è meravigliſoſo, che ella, che fa tanto incendio, ſta ſempre fredda, e meno che tiepida. Se ti piace che accenda dinanzi, di quella ſeſſione, che è preſſo la baſe, facci la ſaſcia nel cui ponto di mezzo ſ'accomodi l'artificio, che il raggio retrogrado vada innanzi. Havemo detto queſto, & avvertito, che di queſto artificio ſe ne poſſi ſervire nelli grandi, e mirabili negotij, e principalmente per ſcriver le lettere nel globo della Luna. Tutte quelle coſe che havemo detto di queſto ſpeccchio, come havemo del piano, potremo di lontano molto traſmettere i caratteri, e perche habbiamo detto in infinito, agevolmente giongeranno inſino alla Luna per eſſere principalmente ajutati dal ſuo lume.

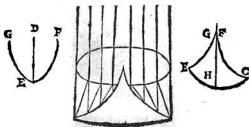


Comporre uno specchio da bruciare di più sezioni sferali.
Cap. XVIII.



V itellione insegna una compositione di specchi da bruciare composta di più sezioni di specchi sferali concavi; ma quello che scrive non lo prova, ne intende quello che scrive, mentre noi andavamo investigando quel suo modo, havemo ritrovato questo nostro. Propongasi la distanza sin dove volemo bruciare, e CB, sia doppiata CA, così tutta la CA sia il semidiametro della sfera, di cui il centro B, essendosi in D, e sia il diametro AD, dividasi CA in quattro parti, ma quante più sono le parti, tanto sarà più precisa la descrizione della linea, e si accomodino le divisioni a' numeri. Così posto il piede del compasso in I stabile, & mobile in B, faccisi il semicerchio EF, e sia notato BI, e con la medesima apertura posto nel centro 2., e l'altro mobile nella linea BD, faccisi un'altro semicerchio, e sia notato 2. e così infino al quarto, e si noti 4. dopò posto il piede del compasso stabile nel B, e la distanza BC, ovvero B 4. faccisi intorno il cerchio, e posto il piede

piede immobile nel centro B, sempre la distanza B 3. se ne descriva un'altro, così il terzo B, & il quarto BA, come BI. Dopo dal punto A si tiri una linea, & un'altra dal punto B, e s'uniscano nel punto, dove è il cerchio I, col semicerchio 1. si secano, cioè in G. dopo si tiri la seconda linea dal cerchio 2. e l'altra dal medesimo B centro, es'uniscano dove il secondo cerchio col secondo semicerchio si seca in H, onde dal terzo cerchio, e dal B centro, e dove s'uniscono in I contenuto il mezzo cerchio. Così dal quarto, dove il quarto comincia in K, e da KIHG si tiri una linea, la quale farà la sezione da descriversi. Il medesimo si faccia dall'altra parte del cerchio. La ragione è questa. Il raggio del Sole LI, cadendo nel punto I, dello specchio, si riflette in B; perchè B 3. e BI sono eguali dal medesimo cerchio, l'angolo dunque B 3, eguale BI 3; ma B 3 è eguale 3 IL; perchè è subalterno; perchè il raggio del Sole LI è equidistante al diametro del cerchio, dunque l'angolo L 1, e 3 1 è uguale, se riflette dunque in B, il medesimo è da dirsi del raggio MH, & NG, e questo specchio è contrario allo sferale, da diversi punti della circonferenza in differenti parti del diametro si riflettevano, e tutti li diametri dal cetro. In questo dunque s'uniscono le riflessioni in un poto, & i diametri son varij della quarta del diametro. Ma di questo ne havemo parlato più ampiamente nella prospettiva. Finalmente non lasceremo di dire, che il cono accende il fuoco in cerchio, che infino à questo cerchio accende in un punto. Sia divisa la linea parabolica per la saetta, e s'uniscano nelle parti contrarie. Cioè sia la sezione parabolica CEF, la saetta DE, sechisi questa circonferenza in E, e C & F s'uniscano insieme nel modo, che stavano prima come sia EGFE, ed'intorno all'asse GH si volga intorno si farà un cono rotondo, faccisi di acciaio, ovvero di metallo, e si polisca, & accenderà il fuoco in cerchio.



Come dalla refrazione il fuoco s'accenda più valorosamente . Cap. XIX.

HAvemo detto gli specchi che brusciano per la riflessione, hor quelli che brusciano per la refrazione; perche accendono il fuoco più valorosamente, la ragione la renderemo nell'ottica nostra, dunque

Accender il fuoco con la colonna di cristallo.

Potremo, opponendola al Sole; ma tardo, e lentamente, perche non s'uniscono tutti li raggi in un ponto; ma in una linea. Quasi nel medesimo modo

Accendere il fuoco con la piramide cristallina.

Solemo, perche ella ancora brucia d'intorno la linea; ma più gagliardamente, l'uno, e l'altro, che lo specchio colonnare, ò piramidale in vece di questo ci potremo servir d'un bicchiero pieno di acqua. Ma più valorosamente di tutti

Con la balla di cristallo, ò sua portione.

E se vi mancasse la balla, in suo luogo potremo servirsi di una carrafa piena di acqua rotonda, esposta incontro i raggi del Sole, se da dietro vi porrà alcuna esca amica del fuoco, dove vicino la superficie s'uniscono li raggi, subito s'accende il fuoco, non senza maraviglia de' riguardanti, veggendo che dall'acqua freddissima nasce il fuoco, così anchora brusciano li pezzi delle sfere, come gli occhiali, le lenticchie, e simili portioni, che havemo già narrate

La parabola cristallina brucia più gagliardamente di tutte.

Vedremo; perche da tutti i raggi, che vi cadono sopra accende assai più valorosamente, che gli specchi. Possiamo anchora, come havemo detto dello specchio

Con la refrazione accender fuoco lontanissimo.

E quasi in infinito, come si può dimostrare per ragione di prospettiva, e tanto più, quanto le refrazioni accendono più valorosamente, che le riflessioni, e questo lo potremo fare in più modi, che habbiamo detto per lo passato, non solo per ragione, ma per esperienza. Fà nel medesimo modo le linee trasverse secate parallele, dice Alcmeone. Habbiamo detto anchora, se sarà opposto al luogo per unione opposto tanto perfettamente alla balla di cristallo, come le sferali portioni, e cilindroidi; perche non tanto di lontane brusciano, che sia malagevole à credere, e più assai, che possa capire l'imaginazione. Ecco un'altro modo di accender fuoco più valorosamente narraremo. Perche li basta egualmente ne' brusciiati paralleli cada la uniforme settione, e riferisce i raggi obliqui, vedrai il fuoco per occulto, & aperto raggio, cadente sopra la retta superficie, e vien molto uniformemete nel luogo dove la maggior unione de' raggi nella cosa molto accendibile, perche se quella cosa secca, che se gli oppone non sarà infiammabile, non giova nulla opponere lo specchio, overo convesso cilindrico, overo concavo sferico, anzi la cosa si troverà molto busata dal gran fuoco, e se non sarà veramente opposta bruscierà ò grande, ò picciola, che quella medesima sia. Ma veramente importa di cui sia la portione. Farà anchora il medesimo se la cosa opposta sarà grande, ò picciola, se importa.

In

*In uno specchio cavato, come si possa far riflettere
l'immagine di fuori. Cap. XX.*

PRima che leviamo mano dallo specchio piano, è stato trovato per inventione de' moderni, che nel medesimo specchio se ci vedano molte faccie di una imagine, che se gli oppone, senza impedimento della prima. Cavano da dietro lo specchio, e vi fanno un buco un poco cavo, che ponendovi sopra la foglia, come insegnaremo, e bene accomodata, ne mostra un'altra fuori. E di quà n'è venuta, una bella inventione, che alcuno guardando nello specchio, vi veda sopra una imagine d'un'altra cosa drizzata sopra non senza maraviglia del riguardante, e toccando con le mani non toccherà se non l'aria, mi ricordo haverlo visto più volte, e la cosa si fa così. Si fa uno specchio di cristallo, da dietro si cava un'idolo, ovvero imagine, con quanta diligenza si potrà fare, poi vi accomodano sopra la foglia, e lo pongono nella sua cassa; perche starà profondamente cavato in dentro, tanto balzerà fuori sopra la superficie, nè ti parrà che non sia soddisfatto à te. stesso, se non lo tocchi con la mano, se veramente stà così uscito fuori, le lettere si leggeranno così bene, come se fussero scolpite sopra il cristallo di argento, nè farà huomo di tanto perfetta vista, che mirandovi non s'inganni. Nè lascerò di dire un'artificio

Per veder in uno specchio piano cose che non si veggono in altra parte.

Ne poco diletto havemo dato à gli amici nostri, e maraviglia con questo spettacolo, habbi 30. ovvero 40. tavolette di un piede, e mezzo di lunghezza della larghezza di due diti, e della solidezza di mezzo, o terza parte di un dito, e siano con questo artificio acconcie, che dall'una parte sia il sodo, dall'altra il taglio, come un coltello: tutte queste tavolette aggiungi insieme, che siano da una parte giunte tutte le parti grosse, di modo strette che dimostrino un piano assai accòcio. Dopo depingervi sopra la sua imagine, o di alcuna altra cosa sua, con questo artificio, & avvertimento, che quella parte che sarà più vicina allo specchio, si dipinga un poco lunghetta, se vuol star un poco discosta, la fronte sia lunga, fuor di proportion, il naso un poco più lungo, e la bocca; ma la barba eguale come è. Il modo di depingerla, come si deve, l'habbiamo narrato nella prospettiva. Come vi havrai depinta l'immagine, firmerai le tavolette sopra una tavola piana, che il capo vada sotto, e la barba sopra, e la tabella prima dopo la seconda, e la seconda si accomodi dopo la terza; finche tutte siano firmate. La tavola poi attaccala al muro all'altezza più di un'huomo, accioche non si possano veder quei gradi, & accomoderai lo specchio sopra la tavola lontano dalla tavola per due piedi, tanto alzando, & abbassando; finche si vedrà nello specchio l'immagine nella sua proportion; laonde colui, che si approssimarà allo specchio, per veder la sua imagine, vedrà una imagine di un'altro, che non si vede in niuna altra parte, nelle larghezze di quelle tavolette potrai dipingere alcuna cosa, accioche non si dia sospettione di inganno.

Come si facciano gli specchi. Cap. XXI.

VEdemmo quanto sono state necessarie alle nostre operationi gli occhiali, ovvero le lentecchie di cristallo, nè senza quelle si ponno veder l'opre maravigliose, hor mi resta dire, come si facciano gli specchi, e gli occhiali, accioche ciascuno col suo ingegno da se stesso, le possa fare. Si fanno in Germania certe, balle di vetro, di cui il diametro è di lunghezza di un piede, ò più, ò meno. Quella balla poi segnandola con la pietra smeriglio, si segna, e seca in molti specchietti piccioli, i quali poi si portano à Venetia. Queste si attaccano con la pece greca liquefatta ad un manichetto di legno, e se vogliamo far gli occhiali convessi, è bisogno che habbi uno scudo di acciaio contavo, il qual sia un pezzo di una grande sfera, e come si vogliono far gli occhiali poco più grandi, ò piccioli, e sia quello scudo perfettamente polito. Ma se vogliamo gli occhiali concavi sia una balla di ferro, come quella che tirano l'artiglierie, che chiamano mortai, il cui diametro sia di uno, ò due piedi, ò tre, si butta sopra quello scudo, ò sopra la balla una certa arena bianca, che si porta da Vicenza, chiamata volgarmente sildame, e buttandovili sopra acqua, si frega con le mani, questo fin tanto, che la sua superficie, piglia la forma di quello scudo, ò cerchio, cioè concava, ò convessa sopra la superficie della balla, che tutte le parti s'accollino à quella superficie. Come havrai fatto questo, scaldando quel manichetto à fuoco leggero, l'occhiale si sparte, dal manico, e dall'altra parte al medesimo manico s'incolla poi con la pece greca, usando la medesima opera, accioche dall'una, e l'altra parte piglia la concava, ò convessa superficie. Dopo fregando con la polvere di tripoli, accioche pigli il perfettissimo polimento, e come l'havrai perfettamente polito, così gli ritornerai lo splendore. S'inchioda sopra un legno un panno di lana, si sparge sopra di quella acqua da partire, e polvere di tripoli, e si frega con gran diligenza, e vedrai che conseguirà una perfettissima splendidezza. Con questo modo, e le lentecchie grandi, e gli occhiali si sogliono fare à Venetia.

Come si pongano le foglie alli specchi piani concavi, e convessi, e come si terminano. Cap. XXII.

Resta che insegni poche cose, e non da lasciarsi à dietro della terminatione, degli specchi convessi, e del modo d'indur la foglia alli specchi piani, e convessi, per trattare la perfetta scienza de' specchi. Primo diremo della terminatione de' specchi, che si fanno di cristallo, ò di vetro, e dopo la mistura degli altri, e le politure, accioche l'artefice savio le sappia conoscere, e far da se; perche, quantunque fra le molte cose, che riferiscono le immagini, come l'acqua, & alcune gioje, & il metallo; perche niuna cosa rende l'immagini più chiarissimamente, che il piombo sotto il vetro. Gli specchi piani di cristallo si fanno, e di vetro, quei di cri-

cristallo si poliscono alla ruota, e vi bisogna altro magisterio. Ma in Vettia

Come si facciano i specchi di vetro.

Hò veduto, si piglia il vetro liquefatto col ferro, e col fiato ne fanno, come una colonna, qual aprono con le forbici da un lato, e così di fuoco come l'è, l'aprono sopra una lamina di ferro piana, e perfettissimamente adeguata, e di nuovo la pongono nella fornace, accioche si faccia molle di nuovo, e che piglia la esatta pianezza della tavola di ferro, la lasciano poi nel tepidario sopra la fornace, che si raffreddi à poco à poco. Come sarà poi raffreddata

Polir gli specchi piani

Cominciano, l'incollano col gesso sopra una tavola piana, sotto stà una lamina di ferro politissima, e piana, ci pongono sopra dell'arena detta saldame di sopra, e con un bastone che da travilo tien ferma, e calcata col ferro, movendola di quà, e di là fregano, finche divenghi perfettissimamente piana, la spartono dalla tavola, e l'incollano poi dall'altra parte, accioche dall'una, e dall'altra parte, venghi perfettissimamente polita, poi li danno la luce, come dicemmo di sopra. Hor insegneremo

Terminar i specchi piani di vetro.

Gli specchi piani di vetro, ò di cristallo, quando saranno ben piani, e spianati, l'artefice piglia una foglia di stagno della medesima quantirà, e sottile, con la maggior diligenza che potrà; perche altrimenti il cristallo, ò vetro non riceverebbe la foglia, per lo suo vigore, e natural sodezza, ne tirarebbe l'immagine imperfetta, la lascierebbe scorrere; perche il vetro è chiaro, e trasparente, e per la sua chiarezza non la contenerrebbe, la onde svanirebbe l'immagine in esso, come il lume nel Sole, poi sopra questa lamina con un piede di lepore spargono l'argento vivo, che tutta vi paga di argento, e vedrai, che sarà tutto accostato l'argento vivo, sopra vi si stende poi una carta bianca, e monda di sopra quello lo specchio, ma molto ben netto, e fregato con un panno di lino, che se fusse toccato con le mani, non s'accosterebbe mai la lamina al vetro, con la sinistra mano si preme sopra lo specchio, con la destra si leva la carta à poco à poco, che in tutte le parti s'unisca con la carta, e se ci attacchi, e poi lasciandovi sopra un peso, lascia così per alcune hore. Hora insegneremo

Allo specchio concavo come si accomodi sopra la foglia.

Ma con più fatica assai si pone la foglia dietro allo specchio concavo. Facci si una foglia della quantità da coprire, e la accomoderai sopra la superficie sua convessa, e ponendovi sopra il dito nel centro della mano sinistra, col dito destro vameneggiando, e calcando la foglia sopra lo specchio, finche si distenda tutto, e ponendo la forma della superficie convessa poi se bisogna far la forma dello specchio di gesso, cioè liquefacendo il gesso cotto con l'acqua, e buttandolo sopra lo specchio, e come sarà disseccato ne haverai la stampa, sopra la stampa vi accomoderai la foglia di stagno, che da tutte le parti vi si convega; perche la stampa, e la foglia sono fatte sopra la medesima superficie convessa, poi spargerai l'argento vivo sopra la foglia, e vallo accomodando col

col piede di lepore, come dicemmo, & habbi cura che s'attacchi bene da tutte le parti, gli artefici dicono animate, poi vi poni sopra una carta polita, e sopra vi accomoda lo specchio, etogli la carta à poco à poco, e come vedrai che sarà accostato ben bene leva la mano, e ponivi un peso, poi lo leva; ma con gran diligenza di mano, che non venghià pigliar vento da dentro, e non s'accosti con l'argento vivo. Resta di

Terminare i specchi convessi.

Si fa una balla di vetro; ma del puro, e senza vessichette con quella maggior diligenza, che si potrà, come i recipienti da distillare, da quel cavo ferro, col quale prendono gli Artefici il vetro, e lo gonfiano, vi si butta dentro una mistura liquefatta, cioè di antimonio, e piombo; ma l'antimonio liquefatto due, e tre volte, e ben sfecciato; ma prima vi si butta dentro pece greca, così poi rivolgendo intorno la balla la mistura da dentro, quello che si avanza si butta di fuori. E così fanno nell'Alemagna i specchi convessi.

Come si faccino gli specchi di metallo. Cap. XXI I I.

MA gli specchi di metallo si fanno altrimenti. Se havrai dunque da far lo specchio parabolico. Sopra una tavola di rame, ò di legno si disegni la linea parabolica, e quella materia che avanza fuor della linea, si toglie via con la lima, ch'è resti eguale, liscia, e politissima, poi la siccherai per mezzo ad un asse, e l'accomoderai, che stia ferma con un'armario di legno, che possa comodamente portarsi intorno, di sotto vi porrai luto di paglia, e di sterco di cavalli fatto, che volgendosi la tavoletta intorno facci una forma concava, poi lasciala ben seccare, poi spargivi sopra della cenere, e buttavi luto sopra, della convenevole grossezza, poi falla seccare al fuoco, ò più tosto al Sole; levala, e spartile, che la cenere lo farà fare agevolmente, uniscili poi insieme, e lascia tanto spatio fra l'una forma, e l'altra, quanto basti per la soezza dello specchio. Quando sarà ben secco, scelliscelo nel terreno, lasciandovi sopra un buco aperto, & alcuni spiragli da dove possi mandar dentro il metallo, e che possi essalare: dopo farai una mistura così. Piglia una pignata nuova dura al fuoco, e buttala dentro, che duri più fermamente al fuoco, lasciala seccare, e così farai due, e tre volte. Poi la poni al fuoco, e si liquefaccino in quelle due libbre di tartaro, & altrettante libbre di arsenico, e dove vedrai fumare, buttavi dentro cinquanta libbre di rame antico, e consumato dall'uso, e sci, e sette volte lo fa liquefare, che si purghi, e mondi dalle feccie, poi aggiongivi 25. libbre di stagno d'Inghilterra, e fa che siano così liquefatti insieme, e poi col ferro togli un poco di quella mistura, e fa prova se sia frangibile, ò dura, se sia frangibile, aggiongi più rame, se dura, stagno, ovvero lascia cuocere, che si consumi
dal

dal fuoco qualche particella dello stagno. Come vedrai, che sarà giunta ad una perfetta tempera, buttavi sopra due oncie di borace, e lascia cuocere; finche finisce di sfumare, e poi buttala nella stampa, e lascia ben raffreddare, poi raffreddato fregalo ben con la pomice, poichè la polvere dello smeriglio, e come vedrai, che la sua superficie sarà ben spianata, & adeguata, vi fregherai col tripolo, all' ultimo collo stagno bruciato vi darai la luce, e lo splendore. Altri vi aggiungono al rame la terza parte di stagno, accioche la massa diventi più dura, e riceva maggior splendore.

Fine del Decimosettimo Libro.



DELLA

DELLA MAGIÀ NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimoottavo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel qual si tratta del grave, e del leggiero.

P R O E M I O.



Considerando io di scrivere del grave, e del leggiero, m'occorrono molte cose piene di maraviglia, e degne di scriversi, e di molta speculatione, delle quali ce ne potremo servire à molti usi con molta nostra comodità. E se alcuno poi andrà specolando più à dentro, potrà trovar molte cose nuove, e degne, delle quali poi ce ne potremo servire à molti usi, & assai utili à noi, dopo questi ragionaremo de' spirituali, che sono quasi della medesima qualità.

Che le cose gravi nella medesima specie non cadono giù, ne le cose leggieri saleno sù. Cap. I.

PRima che venghiamo à quelle cose, che vogliamo insegnare, giudicamo che habbiamo à dir alcune cose, come principij, senza la notizia delle quali, non le potemo provare, ne dimostrare. Quello noi chiamamo grave, che cala al centro, e tanto più grave diciamo essere, quanto più velocemente descende. Così al contrario quello chiamamo leggiero, che sale dal centro, e tanto più leggiero, quanto con più velocità sale. Quei corpi dicemo che cedeno gli uni à gli altri, i quali si meschiano insieme per minimi, come l'acqua, e'l vino, e simili liquori.

quori. Oltre à ciò intendo dir prima questo assioma, niun corpo esser grave, nella sua specie, come l'acqua nell'elemento dell'acqua, e l'aria nell'aria, così anchora che il vacuo è così abborrito dalla natura, che più tosto accaderà, che la machina del mondo si discomponga, che patirlo la natura, e dalla repugnanza di questo vacuo venire tutte le mirabili cagioni dalle cose maravigliose; il che forse dimostreremo in un libro particolare à questo effetto; laonde la forza nel vacuo fa, che contra l'ordine della natura, che le cose leggieri cadano giù, e le gravi ascendano, così è necessaria cosa nel mondo non esser cosa senza corpo. Dunque havendo detto prima queste cose, calaremo à trattare di queste cose, e primieramente. Un corpo grave liquido, rinchiuso in un vase, la cui bocca riverisca stia chiusa sotto l'acqua, àchorche più grave della medema specie nõ calar giù.



Sia il vase roverscio AB pieno di acqua, la di cui bocca di sotto sia B, immerso in un vase di ampia, e larga boeca CD, piena di acqua del medesimo liquore, ò più grave, dico che l'acqua non calerà dal vase AB; perche se l'acqua contenuta nel vase AB descendsse, bisognarebbe, che fusse più grave dell'acqua contenuta nel vase CD Però habbiamo detto, che sono della medesima specie, ovvero più grave; laonde si cadesse, sarebbe contro al primo assioma. Il medesimo sarebbe se l'uno, e l'altro fusse pieno di vino, ò di acqua; perche se l'acqua contenuta nel vase AB calasse nel luogo CD, remarrebbe il vacuo nell'A, per non esservi luogo, per lo quale l'aria possa intrare; il che sarebbe contra il secondo as-

T t t

sioma,

fioma, dunque per ragione del vacuo, e perche un corpo più grave non cade, nella tazza. Se alcuno nel fondo del vase A, busasse, e per quel buco l'aria potesse entrare, non sarebbe cosa dubbia, che l'acqua subito non calasse nella tazza. Se anchora il vase AB fusse pieno di un liquore leggiero, e quello nella tazza più grave, meno si moverebbe dal luogo suo. Sia dunque il vase AB pieno di vino, e la sua bocca sia roversciata B nella tazza piena di acqua, dico che l'uno, e l'altro liquore si starà nel suo luogo, ne meschiarsi fra loro, perche se l'uno calasse giù, ò bisognerebbe che restasse il vacuo nel corpo A, ovvero il grave salisse sù dal vase, CD, il che sarebbe contro la natura della gravetza, & il secondo assioma, cioè che il grave salisse sù, e l'leggiero calasse giù. Non si move dunque dal suo luogo. E di quà vien quello, che si fa da gl'imbriaconi, e ghiottoni, che nel beccchiero pieno mezzo di acqua, ci pongono il vino à stilla à stilla, & à poco à poco; finche il vase sia pieno, e così s'accostano insieme, che una sola linea separa quei liquori. E coloro, che vogliono raffreddare il vino, pigliano una carrafa piena di vino, e la sommergono in un vase pieno di acqua, con la bocca riversa, e la spingono sotto l'acqua; perche come l'acqua tocca la superficie del vino, e non si possono meschiare insieme, subito raffredda il vino, per esser necessario, che insino alla superficie dell'acqua alzando prestissimamente la carrafa si rivolga, e dia da bere, si riempra, e si ponga nel medesimo loco, e modo. Da questo corollario s'argomenta contro coloro, i quali quando bevono prima pongono l'acqua nel beccchiero, poi il vino, che per essere il vino più leggiero, e l'acqua più grave à pena si bastano mischiare; laonde nel principio bevono il vino puro poi temperato, e nell'ultimo l'acqua pura. Ma nelle tavole de' Signori si pone prima il vino nel beccchiero, e dopo vi pongono l'acqua, che l'acqua per forza del suo peso cala giù, e si meschi bene, e dia al gusto egual sapore di vino, ed acqua. Comanda Teofrasto prima doverli porre il vino, poi l'acqua.

Come possiamo burlare i convitati nel bere. Cap. II.

NE' conviti degli amici, vogliamo burlare i convitati amici, che conoschino la cagione di queste cose con una piacevole burla, li potremo provocare à bere con questo beccchiero. Sia un beccchiero in forma di embuto, c'habbia sopra la bocca larga, e di sotto si stringa piramidalmente, e congiunga con una balla di vetro per una bocca stretta, prima si pone l'acqua, e se ne riempra tutta la balla, poi ponemo il vino à poco à poco, che per la strettezza della bocca non si meschiano insieme, e l'acqua è grave, & il vino leggiero, colui che beverà primo, beverà vino puro, dopò lo potrà porgere al compagno, che hà da bere, perche bevendo, non beverà se non acqua pura. Ma se il compagno si provocarà alla medesima battaglia, e prima vuole che tu beva, riempi la balla prima di vino, e poi ponivi sopra l'acqua, frà tanto bisogna trattenerlo, ò frastornarlo con varie parole; perche l'acqua calerà giù per la bocca stretta, e tanto di vino ascenderà sù, quant'acqua vi calerà à poco à poco, e vedrai per mezzo l'acqua salir il vino, e l'ac-

L'acqua calar giù per mezzo del vino, e si scambiano i luoghi fra loro, come conoscerai, che l'acqua sarà calata giù, & il vino salito sù, beverai tu, perche beverai solo vino, e poi dandolo all'amico beverà sola l'acqua. E di quà viene, che non senza gran discomodità di coloro, che bevono, quando si pone il vino in fresco ne' pozzi ne' vasi di creta, o di rame che non sono ben chiusi, per esser l'acqua più grave, salendo sù per un minimo spiraglio, sforza ad uscir fuori il vino, e cacciarlo fuori, & in poco spatio di tempo si riempirà d'acqua, & il vino andrà via, che l'acqua non saprà per imaginatione alcuna di vino, e però bisogna chiuder la bocca con gran diligenza.

Come si separi il vino mischiato con l'acqua. Cap. III.

DA queste cose ne mostreremo due agevolmente, che un corpo grave chiuso dentro un vase di vino, havendo la sua bocca sommersa dentro un corpo liquido più leggiero, si cedono l'uno all'altro, & il più leggiero ascenderà, il più grave descenderà, l'uno senza impedimento dell'altro, il che dimostreremo da principij narrati di sopra. Sia il vase di vetro AB roverscio pieno di acqua, la quale è più grave del vino, di cui la bocca B dentro il vase CD sommerso sia pieno di vino; perche son corpi, che l'uno cede all'altro, come dicemmo prima: dico, che l'acqua descenderà nel vase CD, & il vino salirà nel vase AB, dove stava prima l'acqua, perche l'acqua è contenuta nel vase AB, la quale è grave, e preme il vino, nel vase CD, il quale è più leggiero, e perche nõ ci è corpo fra l'uno, e l'altro, l'acqua, da l'una parte scende nel vase CD, & il vino salirà sù dall'altra parte in AB, che se il vino sarà rosso, che si possano vedere le differenze de' colori, vedrai per mezzo dell'acqua salir il vino in sù al fondo del vase roverso, che li stà sopra, e l'acqua calar giù con gran fretta al fondo del vase CD, e tanto ne cala giù, quanto ne sale sù, e se li liquori saranno invisibili, l'uno senza impedimento dell'altro, e mescolamento, se ne andrà al suo luogo, e daranno agli spettatori un piacevolissimo spettacolo, quando il vino sarà salito, e l'acqua discesa, e si riposeranno, faranno tanto buone, e drittamente separati l'uno dall'altro, che il vino nõ avrà niuna parte dell'acqua, nel l'acqua del vino; laonde se in una botte piena di vino, vi si sommergerà un vaso di collo lungo pieno di acqua, in poco spatio di tempo il vase roverscio si riempirà di vino, e l'acqua se ne calerà nel fondo della botte. E di quà ciascuno conoscerà agevolmente.

Separar l'acqua dal vino

Perche spessissime volte per frode de' villani, e vindemiatori si dà al padre di famiglia il vino meschiato con l'acqua, con questa inventionione ci potremo agevolmente guardare dalle lor frodi. Sia il vase di sotto pieno di vino meschiato con l'acqua, e volendo separar l'acqua dal vino, bisogna, che primieramente il vase capisca intieramente il vino, che nel vase di sotto è mescolato. E se non se ne sà la quantità, faccisi congettura quanto potrà essere, o almeno minore, e dopo si riempirà il vase predetto di acqua, e quello si rivolti sopra il vase, nel quale

sia l'acqua mischiata col vino, e la parte di sopra del vase riverso, tocchi la parte superiore del vase di sotto, accioche l'aria non possi tramezzarsi; perche all' hora l'acqua subito scende nel vase di sotto, e la parte del meschiato leggiera sale sù, e l'acqua calerà giù, e se tutto il vino sale, nè un pochissimo di vino resterà nell'acqua, sappi che tanto di acqua è stato meschiato nel vino, che dal sapore, & odore si potrà conoscere, se havrai ben oprato. All' hora piglierai un vase di maggior capacità del medesimo liquore, e si ponga nel vase sottoposto, fra tanto che le lo succhi tutto, laonde dalla proportion del vino, che si è salito, e dell' acqua ciascuno potrà sapere quanta parte di acqua sia meschiata nel vino. Ma per maggior commodità, la carrafa che contiene l'acqua, sia di ventre rotondo, e la bocca non molto grande, & il vase di sotto che tiene il vino, sia pur di bocca stretta, che'l rotondo di sopra, con più commodità si possa aggiungere con quello di sotto, che l'aria non vi capisca. Ma perche alle volte suole accadere, che la balla di sopra, dopo che havrà succhiato tutto il vino, nè basterà riempir la sua capacità, e noi vogliamo separar l'acqua dal vino, pigliando la balla nelle mani la rivoltiamo, che la bocca miri sopra, all' hora il vino subito si rivolgerà, e verà nella parte di sopra, il che con una fascia di pezza di lino, per feltro se ne caverà fuori. Tumira con diligenza, come vederai che si hà assorbito il vino, toglia la fascia, e rimarrà l'acqua pura.

Come possiamo altrimenti separar l'acqua dal vino.

Cap. IV.

NOi faremo il medesimo in altro modo, non con la leggerezza, e gravetza, come havemo detto; ma col sottile, e denso; perche l'acqua è la più sottile di tutti gli humori; perche è semplice; ma il vino, perche è colorato, e'l color vien dalla mescolanza degli elementi, e però più corpulento; per separar dunque l'acqua dal vino, bisogna che habbiamo un legno poroso, del quale ne facciamo un vase, nel qual poniamo il vino con l'acqua, che ne distilli fuori; perche l'acqua se ne stillerà fuori per i pori del legno, il che si ferra poi al più denso, e più corpulento, e se ben ponno essere molti legni, che facessero il medesimo effetto, l'hedera è assai eccellentissima, perche è molto porosa, & è piena di molte rime; laonde havendo un vaso di hedera, cioè se lo farai al torno, quando è verde, e porrai in quello il vino mischiato con l'acqua, l'acqua in breve tempo sene stillerà fuori; ma veggio haver detto il contrario di questo così gli antichi, come i moderni, à quali è contraria la ragione, e l'esperienza. Dice Catone, se vorrai sapere se nell'acqua vi sia meschiato il vino, ò nò farai un vase di legno di hedera, e vi porrai il vino, del quale dubiterai che habbia acqua meschiata, se havrà acqua il vino, il vino uscirà fuori, e l'acqua resterà dentro, perche il legno dell'hedera non contiene il vino. E Plinio pigliando da lui. L'hedera hà una maravigliosa natura à far esperienza del vino, se si farà un vase del legno di hedera, che cacciarà fuori il vino, e resterà l'acqua, se vene sarà mischiata alquanto. Laonde l'uno, e l'altro fa un

fa un doppio errore, che dica che l'effetto venghi dalla maravigliosa virtù dell'hedera, potendo far l'effetto ogni altro legno poroso: oltre à ciò dice, che il vino vien fuori, e l'acqua rimane dentro, del che ne viene il contrario. Ma Democrito intese più vera, e più probabilmente, il quale à questo effetto non s'è servito del vase dell'hedera; ma di un'altra cosa più porosa. Dice si ponga il vino in una pignata nuova, che non vi sia stato posto anchora altro liquore, e la lasciano così sospesa per due giorni; perche la pignata stillerà fuori acqua, se vi sarà acquamischiatà nel vino. A far questo effetto Democrito si è servito di un'altro mezzo. Alcuni pigliano una spongia nuova, e bagnata di olio otturano la bocca del vase, e poi l'inchinano, e lasciano scorrere, che havendo acqua il vino dentro, uscirà sola l'acqua. Della quale esperienza se ne servono anchora nel vino; perche la spongia è porosa, & assai aperta, e bagnata di olio, impedisce, che il liquore non destilli di fuori così agevolmente. Africano ci aggiunge altre cose. Poni alume liquido nel vino, e dopo ottura la bocca del vase con la spongia bagnata di olio, inchina, e fa scorrere, perche ne uscirà l'acqua sola, perche l'alume costringe i liquori, che escano à poco à poco.

Come si possa in altro modo separar un corpo grave mischiato col leggiero. Cap. V.

POtremo con un'altro artificio separare il grave dal leggiero, ovvero il vino dall'acqua, ovvero con altro modo. Facciasi un licinio di bombace, e ponilo nella botte, che habbia l'acqua, & il vino mischiato insieme, & il licinio nati sopra il liquore, & una parte ne stia da fuori; perche salirà l'acqua per quello, e caderà dalla parte pendente fuori del vase, perche il liquore più leggiero salirà per lo licinio, e stillerà di fuori; ma come salirà quel più leggiero, tirerà anchora à se, quel grave, e per questo come si vedrà mutare il colore, leva il vase; perche ne uscirà fuori l'acqua: cosa chiara è, che essendo il vino più leggiero, sempre sale sù nella parte superiore del vase, e se ne caderà fuori per lo licinio, e se ben dicano il contrario tutti quei che vendono il vino, che l'acqua se ne viene fuori, e che dentro rimanga il vino.

Come sia mischiato il grave nel leggiero, ovvero il leggiero nel grave. Cap. VI.

POtremo agevolmente conoscere se nel grave vi sia mischiato il leggiero, ovvero se nel leggiero vi sia mischiato il grave, e questo modo lo togliamo da Archimede nel libro delle cose, che vanno sopra l'acqua, di cui n'è cagione, che se un legno, una pietra, ò un metallo sarà più ponderoso di una libra cosa di egual quantità di acqua, l'estrema superficie del corpo sarà la medesima con la superficie dell'acqua; perche se sarà più grave dell'acqua, calerà giù,

giù, se più leggiera quanto sarà maggior della gravezza dell'acqua, tanta parte avanterà di sopra l'acqua. Per esser dunque questo il vero, e l'acqua sia più grave del vino, la medesima cosa più si sommerga nel vino, che nell'acqua, se vi si porrà dentro, e meno anchora se si porrà in acqua più grossa, e per questo le navi ne fiumi si sommergono più à dentro, che nel mare, per esser l'acqua marina più grossa, e più grave per la mescolanza del sale, come anchora havemo letto in Aristotele, & Alessandro. Se dunque desiderì

Conoscere se nel vino sarà meschiata acqua.

Poni quel vino, del qual dubiti, che vi sia mischiata acqua in alcun vase, & in quello poni un melo, ovvero un pero, se il pomo andrà giù, il vino sarà puro; ma se noterà, il vino sarà adulterato; perche l'acqua è più grossa del vino, della qual cosa Democrito ne disse il contrario, & il fallo; perche dice. Perche è cosa necessaria il padrone spessissime volte dar in guardia il vino a' curatori, & a' suoi servi, e così il mosto. Finalmente anchora è cosa necessaria, che volendolo comprare il compratore sappia se il vino sia mischiato, o puro. Gli buttano un melo dentro, & assai meglio un pero selvaggio, altri una locusta, altri una cicala, e se queste noteranno, il vino è puro, se si sommergono, il vino avrà l'acqua mischiata. Ma se cercassi

Saper, se nel mosto sia mischiata acqua.

Sarà il contrario, per la contraria ragione, il vino puro, e sincero, e leggiero; ma il mosto quando è fresco, e grosso, seccioso, denso, viscoso; perche le feccie non hanno anchora fatto residenza, ma col tempo poi si sfaceia, e s'assottiglia; laonde se porrai le mela, o pera selvaggie nel mosto, & il mosto sarà purissimo, le mela noteranno, & andaranno à galla; ma se avrà acqua mischiata, le mela andaranno nel fondo, e vi si annegano dentro, per esser l'acqua più sottile del mosto, e più leggiera, fa che le mela vadino giù; il che eccellentissimamente have avvertito Sotione, & assai curiosamente. Dice. Per saper se il mosto avrà acqua mischiata, butta nel mosto le pera selvaggie, cioè crudissime, il quale se avrà acqua, se ne calano al fondo; perche se riempirai un vase di mosto, mentre si butti dentro un forbo, ovvero pero, noterà di sopra, e quanto più vi aggiongerai di acqua, il melo più v'irà dentro. Ma aggiongemoci per sopra misura

Saper nel mosto mischiato con l'acqua, qual sia di lui la parte migliore quella di sopra, o quella di sotto.

Sogliono i còtadini dopo haver premuto il vino, dopo ben spremuti i raspi dell'uva, porvi una certa quantità di acque con una determinata misura, e ne fanno una bevanda, dalla quale si servono negli operarij della villa. Questo mosto lo dividono per metà, l'una tocca al villano, l'altra al padrone, si fa dubbio da loro, qual parte sia miglior di questo, quella che stà sù, ovvero quella che resta di sotto. Se noi ci ricordar: mo di quello, che primo havemo detto, per essere il vino più leggiero v'irà sempre alla parte di sopra, e la parte dell'acqua, che è più grave stà sempre di sotto; laonde la prima, che vien fuori, è vino, quella che resta, e si spreime da' raspi, è la parte acquosa. Quando si butta l'acqua sù i raspi, entrando ne' più riposti seni dell'acino dell'uva, ne cava, e tira à se quella parte di vino, che

in

in quella si trova, e perche è più leggiera v'è su le parti di sopra, dunque la parte di sopra è migliore, perche ci è più vino; ma se aprirai la bocca di sotto del torcuolare, verrà prima fuori l'acqua, poi scendendo al basso verrà il vino.

Come con altri modi si può separar l'acqua dal vino.
Cap. V I I.

Possiamo con un'altro modo di leggierezza, spartir l'acqua dal vino per ragion di distillare. Nella distillatione sempre ascende al principio il più leggiero, dopo il grave, mentre non vi sarà violenza di fuoco, e così è convenevole di ragione, per far dunque ascendere un liquore, bisogna primo assottigliarsi in vapori sottili, e farsi più leggiero, il vino dunque perche è più leggiero dell'acqua, se lo ponemo nella boccia nel bagno di acqua, ascenderà à poco à poco il leggerissimo vapor del vino, e caderà nel recipiente; vedrai dunque nel recipiente l'acqua vite, dalla cui quantità potrai argomentare la proportion de l'acqua che vi sia stata mischiata, questo anchora hò giudicato doverli avvertire, che quando sarà elevata la sottilissima parte del vino, remangono le fecce gravi, come l'acqua, e parte il vino. Molte volte mi è accaduto nel distillare, distillando l'acqua vite in bagno, per disgratia s'è rotto il vase, che teneva l'acqua vite, e s'è mischiata con l'acqua del bagno, noi subito ponemo quella mescolanza nella boccia, e dandogli leggerissimo fuoco di bagno, prima volò l'acqua vite purissima, semplice, e senza acqua, e nel fondo rimase l'acqua, la quale ne meno l'odore ne teneva di acqua vite. E lo conosceva dalle vene dell'acque, che scorrevano nel cappello, quando ascendeva l'acqua. Non lasceremo (se ben per altra cagione) per piacevolezza, e per una sottilezza scrivere un

Modo da separar l'acqua dal vino.

E con questo artificio conosceremo quanta acqua sia mischiata in una botte di vino. Piglisi una quantità di vino, e si ponga in una carrafa di vetro, e porrai la carrafa in acqua freddissima; accioche tutto quello che stia nella carrafa si congeli, come habbiamo insegnato prima. Se il vino sarà puro, si congelerà con più malagevolezza, e tardità; ma se ci sarà acqua, subito si congelerà. Quando il vino sarà congelato, rompi la carrafa sopra un piatto, che il ghiaccio comincerà à poco à poco à liquefarsi, prima il vino, perche è più caldo, poi resterà l'acqua congelata, separa il vino; perche si liquefarà più tardamente, dalla cui proportion conoscerai quanta parte di acqua sia stata nella botte.



Come

Come la leggerezza, e la gravità sia varia nell'aria, e nell'acqua, e quanti artefici per ciò si possano fare.

Cap. VII I.

HOR trattaremo altrimente del grave, e del leggiero, che habbiamo parlato innàzi, cioè qual sia nell'aria, qual nell'acqua, e che speculatione, ovvero utilità ne possa nascer da quella, e prima come possiamo conoscere se un metallo sia puro, ovvero mischiato co' altri metalli, come oro co' argento, ne' vasi indorati, ovvero nelli danari, dove si mischia l'argento con l'oro, e col rame, e qual sia il peso di ciascheduno, la qual speculatione sarà giovevole non solo a' banchieri; ma anchora utile a' gli alchimisti, quando desiano saper l'essame de' metalli, nella fission dell'argento, e nelle altre loro operationi; il che mi sforzerò trattarlo agevolmente, che s'intenda. Ma veggiamo prima se gli Scrittori antichi, n'habbino saputo alcuna cosa di questo. Scrive Vitruvio, Archimede haverlo praticato, perche Herone havèdo fatto voto a' Dei di darli una corona di oro nel tépio, diede l'oro all'artefice a peso, il quale diede la corona fatta eccellentissimamente al Re, & al peso rispondea benissimo, che consignato l'havea. Ma gli fù rivelato, che l'artefice ne havea rubbato una quantità dell'oro consignato, e che in suo luogo vi havea tanta quantità di argento. Sdegnato di questo Herone, chiamò Archimede, che facesse pensiero su questo fatto. All'hor venendo egli a casa in un bagno, e calandosi dentro un vaso pieno di acqua, s'avvidde che quanta parte del corpo entrava in quel bagno, che tanta parte di acqua ne uscisse fuori, & havendo egli trovato questa ragione, uscì fuori del bagno molto allegro, e correndo verso la casa gridava, l'hò ritrovato, l'hò ritrovato. All'hor si dice, che facesse due masse di egual peso con la corona, l'una di argento, l'altra di oro, poi empì un vaso di acqua infino alla sommità delle labra, nel quale pose la massa di argento, del quale quanta mole di quella entrò nel vase, tanta acqua ne uscì fuori; laonde toltane la massa di argento, ci pose tant'acqua quanto n'era uscita, e infino che era la stessa parte, e ritrovò à tanta parte di argento quanta acqua rispondesse, poi pose la massa di oro nel vase pieno, e toltala poi, vidde, che non ci era uscita tant'acqua dal vase; ma tanto manco, quanto era manco di corpo la massa d'oro da quella di argento. All'hor poi ripienì il vase vi pose dètro la corona, e ritrovò che ne uscì fuori più acqua dalla corona, che ne uscì dalla medesima mole di oro, sicche da quello che n'era uscita più acqua dalla corona che dalla massa, secondo quella proportionè conobbe quanto argento era stato mischiato in quella corona. Questa fù l'inventionè di questo gran Greco, la qual merita lode per l'inventionè; ma è molto difficile à porre in op'ra; perche in cosa di poca quantità non si potrebbe conoscere il furto, nè così chiaramente può dimostrarsi all'occhio la ragione, bisognandovi una diligentissima fabrica del vase. Ma noi havemo trovato un modo di che ne possiamo servire ad ogni moneta per picciola che sia, e subito, ne hà bisogno di tanti istrumenti, che possiamo dire; hò sopra trovato, hò sopra trovato. Questo è il modo

Come

Come possiamo conoscere una parte di argento, che sia mischiata con l'oro.

Habbi una statera giustissima, ovvero bilancia, in una parte mettilvi qualivoglia metallo, nell'altra altrettanto di peso di oro purissimo nella sua specie, e come le bilancie in aria saranno equilibrate, le potrai poi in un vase pieno di acqua, e lascerai sotto acqua, d'intorno ad un mezzo piede. All'hora vedrai una cosa mirabile; perche le bilancie, le quali in aria penderanno egualmente, nell'acqua varieranno sorte, e diverranno ineguali; perche il metallo impuro andrà sù, il sincero al basso, e la ragione è questa, che l'oro puro è più grave d'ogni oro impuro della sua specie; Ma l'oro puro occupa minor luogo, dunque pondererà più gravemente per le ragioni di sopra dette; laonde se vorremo sapere quanto argento vi sia mischiato, poni tanto di oro puro nell'altro braccio, quanto basti, che le braccia della libra sotto l'acqua sieno pari, e come sono aggiustate, alzale nell'aria, & il peso che l'hai aggiunto dentro l'acqua, sarà il peso dello meschiamento. Se vuoi sapere quanto oro sia nell'indoramento di alcun vase, poni il vase in braccio della libra, e nell'altro tanto di argento purissimo finche le braccia della libra in aria stieno giustissime, poi sommergeli dentro l'acqua, che il vase discenderà giù; poni nell'altro braccio tanto oro, che s'aggiustino sotto l'acqua, e cavali fuori, e quell'oro sarà il peso dell'indoramento. Il medesimo dirassi dell'argento, rame, ferro, stagno, e piombo. Ma se desideri sapere se nella moneta d'argento vi è mescolanza di rame, ovvero se la moneta sia stata falsissima, per esservi aggiunto più rame, poni lo scudo, o moneta in un braccio della libra, e nell'altra altrettanto di argento purissimo, e ponderando nell'aria, ponilo sotto l'acqua, che andrà sotto il dinaro, aggiungerai altro tanto rame, finche stia equilibrato, cavalo fuori, e la mistione troverai nel peso. Hor noteremo qui i pesi de' metalli, quanto pesano in aere, e quanto dentro l'acqua, dalle quali senza altra esperienza potremo conoscere gli aggiugimenti. Una balla di ferro, che in aria pesava diciannove oncie, nell'acqua pesò undici; laonde una balla della medesima grandezza piena di acqua, peserà tre oncie; laonde la proportion del ferro dall'aere all'acqua, e quella di decinove à quindici. Una balla di piombo della medesima grandezza, in aere pesa trent'una oncia, in acqua ventisette. Una di marmore poco meno di grandezza, in aria pesò sette, nell'acqua cinque, il rame ciprio in aere sedeci, nell'acqua dodici, l'argento in aria centocinque nell'acqua cento tredici, il rame nell'aria sessantacinque carati, & un grano; nell'acqua cinquanta carati, e due grani; l'oro di scudo, nell'aria sessanta sei grani, in acqua sessanta due, l'oro di zecchini in aria decisetete carati, in acqua sedici, l'oro di ducati Turcheschi in aria trentaquattro, nell'acqua trentadue, l'oro di scudo Francese, in aria sessantasette, nell'acqua sessanta sei, l'oro di scudo Ungaro in aria decisetete, nell'acqua sedici, l'oro de' scudi de' Tartari, in aria sedici, in acqua quatordecì.

Fine del Decimosesto Libro.

DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimonono.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.



Delli secreti dell'aria, e dell'acqua.

P R O E M I O.



L trattato del grave, e del leggero seguono i secreti spiritali; perche par che habbino le loro ragioni dalla Matematica, e dall'aria, e dall'acqua. Et il Mago naturale, che hà da investigare sempre cose utili, e maravigliose all'humana generatione, fermisi qui, e stia specolando solo queste cose, & investigando, perche in niuna cosa si vede più maravigliosamente risplendere la gran maestà della natura. Sono alcuni esperimenti dottissimi di Herone Alessandrino delli spiritali. Noi vi aggiungeremo molte cose nuove, per dar aggio à gli specolativi di ritrovar cose maggiori.

Se le statue materiali con alcuno artificio possano parlare.

Cap. I.

HAveno letto in alcune Città esservi un colosso di rame inalzato sopra un piedestallo di grandissima altezza, il quale nelle grandissime tempeste de' venti dalle parti di sotto, quando ricevevano gran vento, passato dalla bocca nella tromba, haver soffiato la tromba, e così altri instrumenti, il che vedemo agevol-

volmète, per haver noi veduto cose simili. Havemo letto appresso alcuni dotti, e di grande authorità, Alberto Magno haver fatto una testa, che parlava, e se ben, per parlar liberamente, io non hò niuna fede à tal huomo, per haver sperimentato quanto hà scritto, non hò ritrovato mai cosa vera, se non alcune cose, che, havea tolte da altri; horsù veggiamo se si può far una statua che parli, sono alcuni che scrivono, che Alberto l'habbi fatto con l'electioni di Astrologia cosa tanto maravigliosa. Ma, ò Dio buono, come un'huomo dotto si può persuader questo? come le stelle ponno haver forza di far queste cose? son alcuni, che credono ciò haver fatto per arte Magica. Il che crediamo meno di tutte le cose, per non essersi ritrovato niuno più adesso, che havebbe fatto professione di saper di tal arti, se non forsanti falt' imbanca, & huomini, che vanno à torno ingannando il mondo, ingannando gl'ignoranti, e le povere donniciuole; nè stimo che unfrate da bene, e cristiano come egli sù, habbi possuto far professione d'arti così infami, e detestabili; ma stimo, se l'hà fatto, haverlo fatto per ragion d'aria. Veggiamo, che la voce, & il suono camina per l'aria intieramente, ne v'è in uno istante; ma con tempo, & à poco à poco. Vedemo l'artiglieria, che per forza della polvere incensiva fa così grave strepito, che stanno lontani un miglio, veggiamo molto prima la fiamma, che venghi la botta all'orecchie nostre, le botte dell'archibugio anchora con spatio di tempo vengono di lontano alle nostre orecchie, che è tale la natura del suono. I suoni dunque caminano cò tempo, & intieri senza interrompimento, se non percuoteno in qualche luogo. Ne fa fede di ciò l'echo, che essendo intiera, e percotendo nelle mura ritorna in dietro, e si riflette, come un raggio di Sole. Oltre à ciò come havemo detto un'altra volta in questo libro, che le parole, e le voci caminano così ordinate per l'aria, come escono dalla bocca: essendo dunque queste cose vere, se alcuno farà canne di piombo lunghissime, di lunghezza di ducento, ò trecento passi, come ne hò fatto esperienza; e come havrai detto dentro quelli alcune parole, ovvero assai, caminano per quelli condotti come si dicono, e dall'altra parte s'ascoltano, come proprio uscissero all'hora dalla bocca di chi le disse. Dunque se quella voce camina con tempo, & intiera, se alcuno mentre parla, un'altro serrarà la bocca del còdotto di quà, e di là, si potrà la voce serrare nel mezzo, e rinchiudere, come in un carcere, e quando s'apre la bocca poi, la voce vien fuori, come proprio dalla bocca di quello, che la parla. Ma perche canne tanto lunghe non si ponno far senza gran fastidio, si ponno far piegate come le trombe, che possano capire in poco spatio longhissime canne, e ben rinchiuse, che quando s'aprono le bocche si possano intendere le parole. Di ciò hor ne facciamo l'esperienza, se la cosa prima che s'imprima lo libro ne succede, come stimiamo, lo scriveremo, se non così presto, forse piacendo à Dio in altri libri.



Degli organi ad acqua. Cap. II.

GLI organi hidraulici furono in gran prezzo appresso gli antichi, a' nostri tempi più non s'usano. Havemo letto Herone essersi tãto dilettrato di questi instrumeti hidraulici, che fra i pericoli della vita, dell'Imperio, fra le seditioni de' soldati, e de' capitani, nell'imminete pericolo del tutto nõ haver lasciato la cura, e lo studio di questo. Vitruvio insegna la fabrica di quest'isma così intricatamete, che nõ s'intende parola di quel che dice. Noi in varij, e diversi modi ne habbiamo fatto esperienza, meschiando l'aria con l'acqua, la quale ponendo nella fine del flauto, ovvero nella bocca, dove il fiato batte nella bocca, e se ben faceva un suono piacevole, e giocondo, perciò non serbavano il suono; perche l'acqua si gonfiava in bolle, faceva voci di lusinguolo, e tremante suono; ma la voce sale, e cala, e fa varij tuoni, che se bene una è soave, e dolce, non poteva accordarsi con l'altra; ma facevano dissonanze, e suoni inudibili. Ma con questomodo fa un modo tremolante, e piacevole per certi soavi mormori, e conserva il suono, che l'uno può far consonanza con l'altro. La cassa, nella quale v`il vento, sia di rame, e mezza piena di acqua: il vento venghi da mantici, il quale per un canale venghi da sotto l'acqua; ma uscendo fuori il fiato da mezzo l'acqua, si riceve nella cassa, la quale come s'aprono i busi de' rasti, quando si toccano, quel vento tremoleggiante, entra nelle bocche de' flauti, e così li fa far certe voci tremanti, e noi havendolo ricercato, & sperimentato, l'havemo ritrovato vero.

Di alcuni esperimenti spiritali. Cap. III.

HOR passiamo à varij esperimenti della medesima conditione, anchora spiritali, che nascono dalla ragione dell'aria, quando si dilata, e si comprime, col fuoco si fa rara, e col freddo si condensa. Se vuoi

Che un vase riverfo tiri su l'acqua.

Così farai, habbi un vaso di vetro di lungo collo, e quanto sarà più lungo, più farà di maraviglia, che essendo trasparente, possi veder l'acqua quando sale su; Questo si riempia di acqua bugliente, e come vedi, che è ben riscaldato, ovvero accostando il fondo al fuoco subito, prima che si raffredda, poni la bocca giù dentro un vase di acqua, che subito la tira, e se l'assorbe. Cesi dicono gli investigatori de' secreti della natura: il raggio del Sole tira à se l'acqua, e beriscla, dalle concauità de' monti alle cime, d'onde nascono le scaturigini de' fiumi, nè di quà nascono leggieri arteficij, nelle machine spiritali, come dice Herone. Il simile si dice da Vitruvio nel nascimento de' venti; ma hora sono venuti in uso domestico. Così anchora

Un vase che butti vento.

Si può fare, se si farà una palla di rame, o di altra materia, che sia vacua dentro, e

TOTON-

rotòda, e che nel ventre habbia un puto strettissimo, per lo quale se l'infonda l'acqua, e se forse sarà troppo difficile à porcela, serviti del primo secreto. Accostala al fuoco, così si riscalda, e come che non hà altro spiraglio, butterà da quel buco grandissimo vento; ma assai humido per i vapori grossi dell'acqua. Si fa anchora un

Vase, che butti acqua.

Và d'intorno un vase fra noi di vetro in forma di piramide, con un collo lungo, e stretto, & una bocca strettissima, il quale butta l'acqua assai di lontano. Questo, accioche tiri à se l'acqua dentro, tira con la sua bocca à se l'aria di dentro, e succhia quanto basti; poi subito sommergi la bocca dentro l'acqua, che si tirerà à se, l'acqua, e fa così tanto, mentre se n'empia à se la terza parte di quella, quando poi vuoi mandar l'acqua di lontano, riempi il vase di aria, soffinandovi dentro quanto più puoi gagliardamente, e poi togliendo dalla bocca, inchiusa la bocca del vase, che l'acqua corra nel collo del vase, e si facci incontro all'aria; perche l'aria cercando di uscir fuori, butta l'acqua di lontano; Ma se vuoi buttar l'acqua di lontano senza attrattion di aria, riscaldando un poco il fondo del vase; perche rare facendosi l'aria, ricerca luogo più ampio, e di uscir fuori cercando, caccia di fuori l'acqua. In questo modo gl'imbriachi fatto un bufetto nella botte di vino; perche non uscirebbe altrimenti il vino fuori, havendo il bufo di sopra otturato per dove potesse entrar l'aria, soffiano con quanta forza hanno in quel forame, poi allontanandosi da quello, vien fuori il vino con furia in tanta quantità: in quanta l'aria fù buttata dentro. Hora insegneremo

Come far salire l'acqua comodamente

Possiamo, e che sala infino alla cima di una torre. Sia un canal di piombo, e da basso infino alla sommità della torre arrivi, e dalla cima di nuovo infino al fondo descenda, come un sifon, & una parte di quello tocchi l'acqua, la qual vogliamo, che sala sù, l'altra parte, che fra più lunga, più cali giù in una botte di legno, ovvero un vase di creta, e s'incolli, che non respiri da niuna parte, habbia un bufo sopra la botte, col quale il vase si possi riempir d'acqua, e poi serrarsi perfettamente, si accomodi nella sommità della torre la botte, della capacità di quella di basso, e quel canal di piombo, che havemo detto, si fiechi in una parte della botte, & esca dall'altra, e sia nella cima della botte, & il canale diviso nel mezzo dentro la botte, e dove entra il canale, e dove vien fuori, s'incolli, che non respiri. Quando dunque vogliamo, che l'acqua salisca sù, riempiasi la botte di acqua, e si ferri con ogni diligenza, che non respiri, poi apri il buco di basso della botte, che ne venga fuori l'acqua; perche quella parte di acqua, che vien fuori della botte, tanto ne sale sù dal canale di piombo sopra la torre, come è pieno se ne cavi l'acqua, e ce ne serviamo per uso, poi chiuso il medesimo buco riempiasi di nuovo la botte di basso, facendo così sempre constringeremo l'acqua salir sù. Potremo anchora

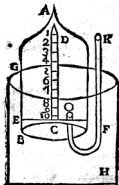
Coleator del Sole far salir l'acqua.

Sia la botte sopra la torre, o di legno, o di creta, o di rame che sarà meglio, & habbia un canale nel mezzo, che sceda giù infino all'acqua, & in quello si attuffi; ma in-

incollato, che non respiri, scaldarà il vase di sopra, ò dal Sole, ò dal fuoco; per-
 che l'aria, che stà rinchiusa dentro al suo ventre, si fa rara, e vien fuori, laonde,
 vedremo l'aria bollir con certe ampolle, poi quando il Sol si parte, & il vase si
 raffredda, per non bastar l'aria rinchiusa riempir quel vatuo, si chiama l'acqua al
 riempimento, così la vedrai salir in alto.

*Ragionamenti di horologi, ne' quali si descrivono horo-
 loggi ad acqua, ovvero à vento. Cap. IV.*

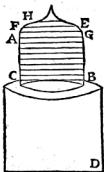
A Nticamente gli horologi si facevano ad acqua, e la clepsidra era loro pe-
 culiare, e'l più famoso horologio loro. Ma poi Herone Alessandrino ne
 scrisse un libro di horologi ad acqua, i quali non si trovano, noi ne comporte-
 mo un libro di questi; acciò che non resti difettoso il libro di questa parte, ne fa-
 remo due di contraria conditione, l'una col soffiare, e l'altra col succhiare l'aria,
 e questo primo farà



Horologio ad acqua.

Faccisi un vase di vetro à modo di urinale, e sia designato per la linea AB, nel
 sommo sia l'A, dove habbia un buco strettissimo, che appena vi passi una punta
 di aco, di sotto si accomodi un bastoncello, che sia EF, il quale nel mezzo hab-
 bia uno stilo fermato, che gioga infino al fondo del vase, e quello stilo habbia le
 sue divisioni, le quali sono i segni dell'hore, e così un catino di legno, ò di creta
 GH, tutto pieno di acqua, sopra la superficie dell' acqua sia un vase di vetro ac-
 como-

comodato AB, che col suo peso se ne vada giù; ma l'aria rinchiusa dentro il vase, proibisce, che non cali, all'hora si aperi quel busetto A, per lo quale l'aria, uscendosene à poco à poco, il vase di vetro scenderà anchora à poco à poco, all'hora con un'altro horologio noterai nel bastone CD, il qual calando giù dimostrerà i segni dell'hore; ma come il vase è calato giù al fondo del vase di legno è finito l'horologio, e farà l'ultima hora. Quando dunque vorrai, che l'horologio facci il suo ufficio, habbi un canal torto vacuo, il qual sia OK, la bocca di sopra K, così premendo col dito K, ch'è non v'entri l'aria, sommergilo sotto l'acqua, che gionga insino al fondo del vase AB, all'hora accostando alla bocca K soffia; perche il vase ascenderà di sopra, e tornerà al luogo di prima à fare il suo ufficio. Dimostraremo anchora per diletto



Un'altro horologio ad acqua

Ma di contraria ragione, onde succhiando l'aria, sia un vase di vetro in forma di urinale, come havemo detto AB, e vacuo sia firmato sopra il vase CD, che non possa calar giù, e dipoi si riempirà il vase di acqua insino à B; habbia un buco al fondo, e sia E, dunque succhiando l'aria per lo busetto E, entrerà l'acqua nel vase AB, & il vase CD salirà insino ad FG. Riempi dunque il vase di acqua AB, ottura il buco E, che non vi entri l'aria, e calerà l'acqua. Nella cima del vase AB sia un'altro busetto sottilissimo, che l'aria v'entri à poco à poco, e quant'aria vi entra, tant'acqua n' esce. Nella superficie del vase siano segnati i cerchi dell'hore, i quali dimostrino con le lettere costituite l'hore, prima, seconda, terza, e così delle restanti. O se ti piace così, lo indice ficcato in un sovero, che nata nella superficie dell'acqua dimostri l'hore nel dorso del vase.

*Si descrivono alcuni vasi, che buttano l'acqua per
ragioni spiritali. Cap. V.*

HOR descriveremo alcune fontane, e vasi, i quali per ragion spirituale butta-
ranno acqua, le quali se ben da Herone ne siano alcune ingegnossima-
mente descritte, Noi ne giungeremo alcune delle nostre, e dell'inventate inge-
gnosamente. Si descrive

Vna fontana che butta acqua sù per compressione.

Sia il vase, ò timpano chiuso da tutte le parti AB, e si busi nel mezzo, & ascenda
un canaletto CD, da basso del vase del timpano D, tanto lontano dal fondo,
quanto balti l'acqua à scorrere sopra la superficie del timpano, sia C un busetto
strettissimo, chiuso con una chiavetta, e che habbia come lo chiamano i Greci lo
smerismatitione, col quale si possa ferrare, & aprire, come si vuole, e nella superfi-
cie di sopra del timpano sia busato la base dal canaletto E, ch'entri nel ventre del
timpano, e che habbi nella bocca di sotto la sua animetta di cuojo, ò di rame,
che l'aria quando è già entrata dentro non la facci più uscir fuori. Riepiasi dun-
que di acqua per E che vada l'acqua tre diti alta sopra il fondo, e poi si facci entrar
dentro l'aria con quata possanza si puote, e come sarà molto ben cōpressa, si chiu-
di la bocca, e dopo aperta la bocca A, l'acqua salirà in alto, fin tanto che l'aria
compressa sarà ellalata. Noi lo facemmo far in Venetia questo vase di vetro con i
suoi canaletti, e quando saliva l'acqua in alto, se ne maraviglia il Cardinale di-
gnissimo di Este, veggendo che niuna cosa spingeva l'acqua à salir sù. Noi vici-
no à questo fonte vi aggiungemo un'altra fonticella, nella quale poneva un lu-
me, che riscaldando, & attenuando l'aria, il fonte alzava sù l'acqua, il che era co-
sa di poca fatica, e di molta maraviglia. Per la confirmatione di questo ci è un
certo

Artificio, che un' archibuggio senza polvere butta una balla in alto.

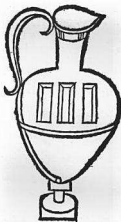
Perche la forza non si fa se non con l'aria compressa. Sia l'archibuggio cavato
giustissimamente, e di una esquisita lisciezza, il che si farà con una colonnetta di
piombo fatta à sua misura, fregando con la polvere di smeriglio, poi habbi un'al-
tra colonnetta ben spianata intorno, la quale perfettissimamente, e senza lasciare
uscir fuori l'aria rinchiusa capisca il buso della canna dell'archibuggio, poi tutto
si bagni nell'olio; perche l'olio fa, che l'aria non possa traspirar da niuna parte,
per la sua crassiezza, così buttando quel piombo per la bocca della canna, e con la
bacchetta con quanta forza si può si spinga giù quel piombo, e poi con gran de-
strezza leva la mano; (ma bisogna primo otturar quel busetto di sotto, per dove
si dà il fuoco) con quel cilindro di piombo con la bacchetta calando fin giù per
forza dell'aria compressa, tirerà fuori il piombo, e la bacchetta assai di lontano in
alto, non senza maraviglia de' riguardanti. Faremo anchora un

Vase, col qual bevendo, si spargela faccia d'acqua.

Faccisi un vase di stagno, ò d'argento in forma di urinale, e poi faccisi un'altro
vase

vase in forma di embuto, overo di una piramide rotòda, e che le labbra di quelle da tutte le parti s'attaccino insieme, e s'incollino; perche bisogna che sieno della medesima larghezza, il cono sia distante dal fondo dell'orinale per la larghezza di un dito, e sia aperto, buttasi dunque l'acqua nel vase, e riempasi l'orinale infino al buco del cono, e si riempirà l'embuto infino al sommo, & il restante dell'orinale resterà vacuo; perche non hà spiraglio per dove esca fuori l'aria; quando dunque alcuno beverà, bevuta l'acqua infino al forame del cono, dall'aria compressa da dentro, l'acqua se ne scaccia dalla violenza fuori, e bagnerà la faccia di colui che beve. Ci è anchora una sorte di

Vase, nel qual ninno potrà bere, se non colui, che sà l'inganno



Facci si un vase di creta, ò di metallo in forma di langena, e dal collo infino alla metà del ventre sia aperto di spessi buchi, e dal fondo del vase taglia un canale, per la manica del vase, & havèdo circondato la manica corra per le labbra del vase vacuo, sotto la manica in luogo, dove non sia visto, s'apra un picciol buco, che uno tenendo il vase per la manica à suo piacere possa aprire, e serrare quel buco nascosamente, sotto il labro del vase nel luogo, che s'accosta alla bocca, vi stia nascosto un'altro busetto buttisi dunque l'acqua nel vase. Se alcuno dunque s'accosterà il vase alla bocca s'alza, accioche il vase venghi alla bocca, dall'aperto ventre, e collo tutta l'acqua uscirà fuori; ma chi sà l'inganno alzando

Xxx

il

il vaso dal manico, con lo dito grosso della mano chiuda il busetto, e senza alzar sì il vase, tenendolo dritto, tiri à se l'aria per lo buso sotto lo labro; perche l'acqua seguirà l'aria, e se la beverà tutta insino al fondo; perche se alcuno succhiara dalla bocca, e non chiuderà il forame col dito, l'acqua non verrà sì.

Che ci possiamo servir dell' aria in molti artificij .

Cap. VI.

CI possiamo servir dell'aria in molti artificij, noi ne scriveremo alcuni, per dar occasione à gli altri di trovarne de' nuovi, e principalmente.

Come si possa far gran vento in una camera, che i convitati l'estate siano al fresco.

Sia un'acqua di fiume, ò di altra cosa non poca, la qual si precipiti in pozzo assai alto; ma bisogna che il pozzo sia chiuso da tutte le parti, il quale non habbia se non un canale per le mura, che riserisca dentro la camera, lasci si cader l'acqua, nel pozzo in modo come per un embuto, accioche dal luogo dove entri l'acqua, l'aria non scampi via; perche dall'acqua si scaccia l'aria del pozzo, e per quel canale, se ne vien dentro la camera, che non solamente si raffredderanno quelli, che dormiranno in detta camera; ma quelli, che vi conversaranno, s'aggiaccino del freddo. Insegnaremo

Come l'acqua possa far ufficio di mantice.

Il che habbiamo visto à Roma. Faccisi una cameretta, chiusa da tutte le parti, e sopra per un embuto riceva gran quantità di acqua, nel sommo delle mura sia un buio, dal qual per gran forza l'aria scampi via; perche con tanto impeto verrà cacciato fuori, che accenderà il fuoco molto bene, e farà l'ufficio del mantice eccellentissimamente per le fucine di ferro, e di rame, sia l'embuto fatto di modo, che quando non habbiamo bisogno possiamo mandar l'acqua in altra parte, & havendone bisogno, rinovarla.

Fine del Decimono Libro.



DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Vigesimo, & vltimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Chaos, nel quale si scrivono tutti i secreti fuor dell'ordine
delle classi.

P R O E M I O.



Avea determinato, da che cominciassi il libro, scrivere tutti i secreti, i quali fussero contenuti da tutte le scienze naturali; ma i molli negotij, e fastidij miei han fatto, che non possa eseguire quello, che havea in pensare; e che non possiamo conseguir quel che vogliamo, onde non potendo quello, che voglio è necessario che vogli quello, che posso. Dunque in questo libro havemo rinchiuso quelli esperimenti, che non si potevano rinchiudere dentro le classi, i quali erano tanto varij, e diversi, che non solo una scienza, e libro potevano fare, quelli quasi restanti gli havemo qui ordinati, come in chaos. Se piacerà à Dio forse un'altra volta ne scriveremo un libro più perfettamente. Per hora fate contenti di questi.

Come l'acqua del mare si possa fare che sia buona à bere.

Cap. I.

NOn daria poca commodità alla humana generatione l'acqua del mare, se si potesse fare, che fusse buona à bere, nelle navigationi lontane, come in quelle dell'India, darebbe grande ajuto; perche mentre i naviganti costretti dalle tempeste, si trattengono in mare più che pensavano, per mancarli

X x x 2

l'acqua

L'acqua da bere, vengono in grandissimi pericoli della vita . Le galee bisogna, che ogni dieci giorni venghino in terra à far acqua, e però non ponno dimorar molto ne' paesi de' nemici, nè allontanarsi molto, che non siano prese da loro . Oltre à ciò nelle città marittime, e nell' isole coloro, che habitano, mancandovi l'acqua, come ne' nostri tempi è accaduto all' isola di Malta, & in Barberia i nostri soldati, e gli habitanti hanno patito gran fastidij, e molte anchora ne narrano l'istorie . Laonde hò giudicato esser cosa molto necessaria, investigar con ogni diligenza se l'acqua del mare si potesse far dolce . Ma è impossibile poterli trovar modo di farla dolce, se non sappiamo prima la cagione, perche sia falsa, e che ne habbino detto i nostri antichi, per haverci scritto Aristotele, che la falschezza del mare facilmente può spogliarsi, per non esser falso il mare di sua natura; ma che il Sole ne sia cagione riscaldando l'acqua sua, ne cava fuori le fredde, e secche effusioni terrestri, insino alla sua superficie, e che, bruciandole quivi, sia cagione della sua falschezza; perche l'humide parti sottili si risolvono in sottilissimi vapori . Noi dunque mirando la Natura, togliendo le parti sottili con le boccie da distillare, la possiamo agevolmente far dolce, così dunque la natura fa l'acqua del mare dolce à gli huomini . Sono nel seno della terra molte vene del mare che riscaldate dal Sole, inalzano i vapori insino alla sommità de' monti, & ivi occorrendo nella loro fredda superficie, si coadunano in gocce, e scorrendo per le volte de' monti, e delle caverno, se ne vengono fuori per li canali . Noi empiremo prima uno gran vase di rame concavo à guisa di una balla, che habbia il collo lungo, nel quale accomoderemo il cappello, e dandogli il fuoco sotto, faremo risolvere l'acqua in vapori, che riempirà tutti i vacui, e venghi in alto, quella effusione vaporosa subito che tocca la freddezza del cappello, e tocca il vetro, si congela in rugiada nelle sue margini; laonde scorrendo giù per le volte del cappello, si volge in acqua, e per un canale aperto, che stia attaccato in quello, se ne vien fuori à grà rivi . Il recipiente, che le stia accomodato di sotto, riceve tutte le gocce, che stillano, così di falsa di vien dolce, & il sal rimane nel fondo della boccia, e tre libre di acqua di mare, te ne danno due di dolce; ma se il cappello sarà di piombo, te ne darà maggior copia, se ben nocevole; perche dice Galeno, che l'acqua che vien per tubi di piombo, e bevuta suol cagionar escoriationi delle budelle . Ma noi havemo ritrovato modo

Come possiamo haver maggior quantità di acqua dolce distillando la falsa .

Faccisi un cappello di creta in forma di piramide, tutto busato, e per quei buchi vi si accomodino urinali di creta, o di vetro, di cui le bocche escano di fuori, ben incollati, che non possa essalar fuori il vapore, il cappello à forma dell'alambicco habbia il suo canal dentro, che vada intorno, e col suo becco, che mandi l'acqua fuori . Questo accomoderemo sopra una caldaja di rame, che capisca molta acqua, la quale riempiremo di molta acqua falsa, poi accomoderemo gli orinali alli suoi cappelli, e dandogli fuoco sotto, gli urinali distilleranno, & il capello che contiene gli altri, per il suo canale, manderà la sua acqua fuori; perche i caldi vapori, che s'elevano dalla caldaja, fanno che stillino gli urinali, e che esso de-

stilli:

stilli: ma se nelle navi non si trovassero simili vasi da distillare, potremo

Distillar l'acqua falsa in altro modo .

Ma poca . Diofcoride insegna l'antico modo di distillare , e con quel modo potremo per mare distillar l'acqua falsa , il che da Plinio è anchora notato , spandendo sopra le navi le tele, e le lane , s'inhumidiscono , ricevendo l'halito del mare da' quali si può esprimere l'humor dolce . Ma veggiamo se

In altro modo far dolce l'acqua del mare

Sarà possibile . Dice Aristotele, e prima di lui Salomone , che tutti i fiumi nascono dal mare, e che ritornano nel mare, perche per gli occulti meati della terra caminando l'acque, lasciano quelle secche, e terrestri parti meschiate con la terra, e purgate poi, e fatte dolci, se ne scorrono fuori . Dice . Come l'acqua falsa non possa scorrere, perche è stabile quello che è grave, ma l'acqua falsa è grave; dūque le calde solamente dalle false ponno scorrere; perche sono leggieri, perche avanzano il peso della falschezza, però che il caldo è più leggiero . Aggiongi, che l'acque che scorrono per la terra molto si colano, sicche quanto sono più gravi, e grasse, tanto più assiduamente, e più sono portate, e giacciono di sotto, e quanto è più leggiero, e più sincero, se ne parte, e scorre . Come il falso è grave, così il dolce è leggiero, e così avviene, che tutte l'acque che scorrono siano dolci . Questa medesima è la ragione, perche l'acqua falsa, quādo si move, si muta, e si fa dolce; pche essendo leggiera per il moto si fa più pura, e sincera . Hor veggiamo noi , se possiamo imitar la natura . Riempiremo dunque gran vasi di terra , e l'accomoderemo sopra certi gradi , accioche l'uno stia sopra l'altro , e coli l'uno dentro l'altro , così l'acqua scorrendo per molti vasi falsa ; forse lascerà la falschezza in quei vasi . Ma io ne hò fatto esperienza per dieci vasi , e scorrendo dall'ultimo pur era falsa . Un certo mio amico mi disse , che havendola fatta colar per venti confini di terra era venuta dolce . Ma questo mi par di ricordare , non tutte le terre essere buone a questo . Dice Solino . L'acqua di mare se si colarà per la creta , che diverrà dolce , e che lascia il sale, e dove è la sottil arena de' fiumi se sarà colata più volte . Devonsi fuggire quelle, che per luoghi coperti, e fatti à volta sono state nascoste; perche per lo più tutte sono false, ovvero dove stāzino animali , e vuol Columella, che si devono fuggir per gli alberi, perche colandovi per dentro l'acqua dolce, la fanno falsa, si devono anchora fuggir le nere; perche hanno l'acque più aspre , le lutose fanno l'acque più dolci, come dice Paxamo . Anassagora dice, la falschezza del mare provenire da' fiumi, li quali scorievano per luoghi falsi , e che comunicavano al mare quella falschezza . Sono molti che lodano l'arena de' fiumi , e la ragione che moveva quelli era , che sempre si ritrovano acque dolci appresso la marina , e dicono ivi ritrovarsi , perche l'acque del mare colate per l'arena divengono dolci; il che è falsissimo, perche l'acqua dolce, che si trova appresso il mare, non vien dal mare , ma è quella , che scorre dalle cime degli alti monti per gli occulti meati della terra, & in quei luoghi se ne scorrono . Perche tutte l'acque dolci, che calano giù si trovano dolci al livello del mare, e ne' luoghi piani, come nella Apulia, che non hà monti, da' quali possa l'acqua calar giù , tutte son false, & il simile avviene ne' lidi Africani . Ma Aristotele approva una esperienza del

del vase di cera, che se alcuno farà una balla di cera vacua dentro di convenevole solidezza, e quella sommergerà nel mare, che la troverà dentro piena di acqua, dolce, come che la corpolezza del sale non possi passare la cera, e suoi pori, e Plinio dice. Le balle calate con le reticelle delle navi nel mare fatte di cera, ovvero vasi vacui ben otturati, ricevono dentro l'acqua dolce; perche l'acqua marina, colata per la creta divien dolce. Ma noi havemo ritrovato questo falso, che havendola fabricata con grandissima diligenza, e postala sotto l'acque false, dopo alquanti giorni la ritrovammo piena di acqua, ma falsa, e l'esperienza sarebbe, anchora poco utile, se ben vera fusse, che per voler fare una sola libra di acqua dolce, non basterebbono mille balle di cera; ma sarebbe meglio à questo effetto servirsi di alcune pietre, e di alcuni legni porosi. Il vase di hedera, il qual separa il vino dall'acqua, come habbiamo detto, non separa l'acqua dal sale, se si porrà à stillare nel medesimo vase. Ma si portano da Portogallo alcune pietre, che se ne fanno vasi, ne quali posta l'acqua del mare, ne cola fuori dolce, e se non bene alla prima, almeno alla seconda volta, della quale acqua si servono à rompere le pietre nella veslica; laonde à far questa prova si dovrebbero provar molte pietre pomiciose, e porose. Leon Battista Alberto un vase di creta ben chiuso, posto sotto l'acque, dice che si trova di acqua dolce, ma io hò provato tutti i vasi di creta, e sempre vi hò ritrovato acqua falsa. Aristotele

D'altro modo

Dice, che si possa fare, ne' problemi. Se l'acqua falsa fredda non si può bere, calda, e poi raffreddata poiche è scaldata, si può bere meglio assai, ò forse perche la cosa quando mutarà, di contrario in contrario si muta, l'acqua falsa è contraria, & opposta alla dolce, e quando si riscalda, la parte falsa si coce, e quando si raffredda cala giù, e v'è sotto. La qual cosa havendo io esperimentato, l'hò ritrovata falsa, anzi era più falsa di prima. La ragione è, che col caldo, i sottilissimi vapori dell'acqua dolci, col fuoco essalano, e'l sal resta sotto, & in minor acqua la medesima quantità di sale, fa l'acqua più falsa, come habbiamo detto nelle distillationi, ne mi posso non maravigliare, come un'huomo tanto docto habbi detto questo. Fiorentino togliendo da lui, dice se l'acqua non farà buona, ne da bere, ma piena di morbo, cuocasi, finche la sua decima parte se ne sfumi, poi si purghi, e così sarà poco nocevole. Così l'acqua del mare cotta diverrà dolce. Hor veggiamo come possa farsi

D'altro modo

Et in grandissima quantità. È una cosa, la quale buttata dentro vasi grandi pieni di acqua di mare, costringendo il sale, lo fa cader giù: ovvero coagulandolo, e liberar l'acqua da quello. Laonde bisogna immaginarci cose stitiche, e questa cosa è stata pur tentata da gli antichi, e da' moderni fatta perfetta. Plinio l'acque nitrose, ovvero amare, ponendovi dentro della poltiglia si mitigano, che fra due hore si potranno bere, per la qual cosa s'aggiunga ne' facchi del vino la poltiglia. Et altrove. Ne' luoghi nitrosi, e salsi ne' deserti per andare al mar rosso, aggioggendovi la poltiglia si fanno fra due hore buone da bere, e si mangiano poi quella poltiglia. Et ha forza simile la creta di Rodi, e la creta nostra. I cuochi con la filira, e pol-

line,

fine levano il molto sale da' cibi, la qual cosa, havèdo noi fatto spesso la sperienza l'havemo ritrovata falsa; ma havea perduto alquanto della sua falsità. Plinio. Havendosi à bere l'acque cattive, spargavisi sopra il puleggio pisto. Leon. Battista Alberto, quando han riposta l'acqua del Nilo lutosa, ponendovisi sopra il lembo, o margine del vase mandorla, e fregandovela subito divien chiara, la qual cosa havendola provata, l'hò ritrovata falsa. Buttando il sal comune nell'acqua forte, che sparte l'oro dall'argento, fa subito calargiù l'argento. Havemo visto quando si fa l'alacca rossa, buttandosi l'alume dentro il lissivo; subito calar giù il colore, & il sale, e restar solà l'acqua chiara. Veggiamo con molte herbe coagolarsi il latte, le quali havemo detto in altri luoghi, dunque à questo effetto ci serviremo di cose che coagulano, & astringono. Dicono i cuochi, che, posta la spongia nella pignata, che habbia soverchio sale, tira à se il sale, e poi premuta, e di nuovo buttata cavarne fuori tutto il sale; così anchora un legno fasciato di tela di lino, e posto dentro la pignata, tirare à se il sale. Altri legano in un fazzoletto la farina di frumento, e la pongono dentro la pignata, e ne tirano il sale. Palladio dove parla di condire i vini, dice. I Greci comandano, l'acqua marina semplice presa dal puro, e cheto mare, che l'anno prima l'habbino piena; conservarsi chiara di cui è tale la natura, che in tal tempo stia senza falso, e senza amarezza, e di odor dolce si facci col tempo. Resta insegnare

L'acque dolci come si racconcino.

Leon Battista dice così. Un vase di vetro pieno di sale, e ben chiuso con calce, & olio, che non vi entri acqua nel vase, e lo porrai in una cisterna, che stia pendente fra le acque nel mezzo fa, che l'acque in niun tempo si putrefaccino. Alcuni ci aggiungono argento vivo. Se l'acqua si comincia à putrefare, buttavi il sale, e si purgarà, e mancandovi sale, pongasi l'acqua del mare. Però in Venetia nel pozzo di S. Nicola i marinari tirano l'acque quando hanno à far lungo viaggio, e ciò perche è presso del mare, & in quella ci è sale occulto, il quale lo comunica à quelle acque. E leggiamo nelle lettere sacre esser stato fatto da Elifco, il quale in Cieroconte di Palestina, buttando il sale nel fonte rese l'acque buone à bere, le quali erano putride, & amare. Se l'acqua fa vermi; buttandovi calce dentro, muojono. Quando vogliamo fare il vino chiaro, sbatteamo un bianco di ovo, e lo buttamo dentro la botte. Altri le fascie asciate dello legno della nocciola buttano dentro. Gli Spagnuoli buttano il gesso, che diventi più chiaro, delle quali cose ci possiamo servire in tutte l'acque.

Come dell'aria si possa far acqua. Cap. II.

E Se tutte le commodità ci abbandonassero, potremo il solo aere convertire in acqua, cavando acqua dall'aria, così come fa la natura; perche dell'aria, ovvero de' suoi vapori ne fa l'acqua: laonde quando habbiamo bisogno di acqua, quell'a possiamo far dell'aria. Dunque come fa l'istessa natura, così dovemo far noi. Noi sappiamo che il sole scalda la terra, cavandone da lei sottilissimi vapori,

pori, e quelli fa salire in alto, insin à quella region dell'aria, dove stà il freddo; e quei vapori costringerli in goccie, e cascando in terra far la pioggia. Noi anchora havemo visto d'estate, ne' vasi di vetro ben purgati, e netti, e pieni di acqua freddissima, quella estrema superficie che tocca l'aria, subito annebbiasi il vetro, e perdere la lucidezza, poco dopo divenir ruggiada, poi crescere in certe ampolle, e dopo crescendo à poco à poco convertirsi in goccie, e poi cadere: il che non vien da altra cagione, se non che l'aria che tocca il vetro, divenendo più crassa, si converte in acqua. Havemo visto in Venetia nelle camere le fenestre ivi esser di vetro, e facendosi crasso l'aere vaporoso di dentro, e prendendo vigore il freddo di fuori, dentro tutti divengono ruggiade, e poi divengono goccie. Oltre à ciò l'invernata l'artiglierie di bronzo, che sempre è freddo, e si conservano in luoghi à volte, dove conversano gli huomini, l'aria divenendo crassa, e toccando la loro fredda superficie, s'inruggiadano, e distillano l'acqua. Ma per non andare più à lungo. Facciasi un vase grande di vetro rotondo, e si riempia di salazzo, cioè salnitro impuro, mischiato con neve, meschiate insieme, come havemo detto in questo libro, cagionano una gran freddezza, e movendola, per forza del gran freddo, aggiacciano l'aria d'intorno al vase, e poi distilla sotto una scudella. Il diligente artefice ci aggiongerà altre cose, per accrescer maggior copia di acque. Sia assai haver dimostrato la strada.

Come si possa trasformar la sua faccia, che non sia conosciuto da gli amici. Cap. III.

QUei, che sono presi da nemici, ò carcerati, e cercano di scamparne fuori, e quei che trattano negotij di gran Signori, spie, & altre persone, che non desiano di esser conosciute, non poco importa, anzi sarà di grand'importanza trasformarsi la faccia, l'insegnaremo di farlo così bene, che nè da padri, nè dalle mogli possano essere riconosciuti, e simili secreti da' Signori non poco sono desiderati, che trasformando la persona loro, han fatto gran facende, e molti innamorati hò visto, che hanno servito alle amateloro senza sospetto de' parèti. Uliise volendo spiare i fatti de' Trojani, travestitosi, e fingendo il volto, senza esser conosciuto accapò tutto quello, che volle. Homero

Con molte piaghe trasformò se stesso

Di veste si vestì lograte, e villi,

Et entrò dentro Troja in cotai modo.

E quando volle riconoscere i fatti di Penelope, e de' suoi Proci, di nuovo si travestì. Noi insegnaremo à far questo in molti modi mutando le vesti, il color de' capelli, & il volto, finger piaghe, gonfiamenti, fin tanto, che mutiamo il volto in tal maniera, che in alcuni luoghi si gonfi, in altri si deprima. E prima

Come si tinga la carne.

Ma per cominciare dalla tintura della carne. La carne si può tinger di modo, che duri molti giorni, e che subito si possa levar via, se vuoi che subito si levi.

Si

Si ponghino à molle in aceto scorze di noci, e di meli granati per quattro, ò cinque giorni, dopo spremendole col torchio ne tingiamo la faccia, perche fa una faccia di schiavo, e dura per alcuni giorni. L'olio di miele fa color giallo, e rosso, e dura per dieci giorni, e più, senza che si muti il colore. Il suffumigio del solfo discolora la faccia, che parerà un'ammalato, che gran tempo sia giaciuto nel letto: ma presto v'è via ma se vuoi, che duri per molti giorni, e che malagevolmente si parta, ci serviremo dell'acqua forte, la qual parte l'oro dall'argento, fatta di salnitro, e vitriolo, e principalmente se havrà roso alquanto argento, e durerà per spatio di venti giorni, sinche si muti la pelle. Ma se vuoi

Trasmutar i capelli

Come ciò si possa fare l'havemo insegnato innanzi; ma non mi rincrescerà ridirlo. L'olio di miele tinge i capelli, e la barba di rosso, ò di giallo colore, e la tintura dura per un mese. Ma se saranno bianchi, ò biondi, li potremo mutare in nero col capitello, nel quale sia cotto il litargirio. Molto anchora sconsia-
rà la faccia

Aggiungere, ò torre i peli

L'unguento, che usano nelle stufe, farà molto commodò à questo bisogno, fatto di calce, e di orpimento; perche subito fa cadere i peli, e così radendo le ciglia, e le sopraciglia, vedrai, che subito trasforma l'uomo. Possiamo far che i peli subito nascano con l'acqua di miele, col grasso dell'anguilla, e di cavallo, come dicemmo. Possiamo con questo modo

Far la faccia gonfia, e depressa, & indurvi piaghe

Niuna cosa sconsia più la faccia, che il morso dell'api. Noi con l'erbe Caustici indurremo le piaghe, movendo, e facendovele star sopra per qualche tempo. I gonfiamenti, e depressioni l'inducono il latte di titimalo posto sopra alla bocca, al naso, à gli occhi, e principalmente ne' luoghi, dove non vi è pelle, che cò questo solo rimedio si trasforma la faccia, così i testicoli, e'l membro virile. L'acqua cantarelleplinita, subito induce bolle, e gonfiamenti. Il turbith pesto, e buglito, e bagnato sopra le membra, gonfia, e principalmente i testicoli. La polvere di tallo ulcera la pelle, e fa gli huomini miserabili, e pieni di compassione, come fanno alcuni che chiedono elemosina. Il remedio farà fuoco di pioppo, overo l'unguento populneo. Il suffumigio di solfo, e di paglia bruggiata scolora la faccia, come fanno gli hippocriti, i quali la fanno macra, e scolorita in questo modo. Una oncia di fecce di acqua forte, di muria, e di corcoma una dramma, si mischiano con l'olio in forma di unguento, & ongi la faccia, perche ti tingerà di color nero. Quando la voi lavare, con l'acqua fredda, la ritornerai come prima. I comedianti, e tragici quando recitano le tragedie, si ongono le fecce con la morchia, per trasmutar le faccie loro, per non esser conosciuti da gli amici. Perche gli morsi delle api, vespe, overo vesponi, gonfiando la faccia meravigliosamente la trasmutano, e la fanno d'un'altro huomo la bocca, le narici, e torcendo le membra, & altre comprimendo, & altre elevando; se alcuno con l'acqua delle decottioni de' vesponi, e delle vespe bagnerà la pelle, così si gonfia la pelle, che dia sospetto di alcuna infermità: ma senza dolore; il rimedio è bere della teriaca,

Yyy

ovcro

ovvero ongendola in quel luogo, e con questa frode le femine, che fingono esser pregne, la cuoprono, la morchia dell'olio, e carboni delle viti, e le scorze di melo granato meschia, e pista, e di questa mistura tingi la faccia, che la farai negrissima: ma si lava con succo di uva acerba, ovvero con latte.

Che le pietre si muovano da loro stesse. Cap. IV.

Si scrive dagli antichi, che la pietra trochite, e l'astroite posta sopra un'altra pietra piana, ponendovi aceto, che si muove. Il modo di oprarlo sarà. Poni sotto una pietra di porfido piana, polita, l'estrema sua superficie, e sopra vi si pone il trochite, ovvero l'astroite, anchor ben liscia nella estrema loro superficie, e dopò spruzzandovi sopra un poco di aceto, o di succo di limoni, subito da loro istessi, tanto il trochite, quanto l'astroite, non toccandolo alcuno declinano tutti alla parte più declive con un grandissimo diletto. Cardano disse, che queste pietre costavano di un sottil humido, che dall'aceto era convertito in vapore, e per non trovar l'esito, spingono di quà, e di là movendo la pietra, perche il principio del vapor sottile è, che non manda quelli, laonde è da credere, quelli non avere anchora meatì grandi. Ma io giudicarei, che in quelle vene s'inchiodasse aria, perche dove si vedono diverse sostanze, e colori, non si uniscono troppo bene insieme; l'aceto dunque perche è sottile, entra, e caccia fuori l'aria, il che lo fa per l'aceto, che entra dentro, e fa che la pietra si muova. Ma noi havemo, che non solo quelle; ma tutte le pietre si muovono, le quali sono composte di varie pietre, e sono aperte con varie distanze fra loro, l'aceto adunque entrando per le commissure, spinge la pietra, che si muova. L'alabastro chiamato codognino, si muove eccellentissimamente, è distinto di varie vene, e varietà di pietre, & io ne hò visto muovere un pezzo, non solo di una libra; ma di quattro libbre, il quale era formato in modo di testugine, e quando la pietra si moveva, pareva, che la testugine proprio caminasse. Muovesi da se stesso con l'aceto quella specie di marmo, che si chiama broccatello, il quale è composto di varie misture. Camina anchora con l'aceto quel marmo macchiato, il quale è distinto di macchie rosse, gialle, e nere, e di pitture, lo chiamano pidocchiofo, non senza gran maraviglia de' riguardanti. Questo si bene è d'avvertirsi, ne lascerò di dire, se il marmo di sotto sarà macchiato, e quel di sopra di un colore, e duro, over sotto quello di un colore, e duro, e di sopra quello di varie parti; perche buttatovi l'aceto, ben acre, subito si moverà nella parte più bassa, hor circolarmente, hor à salti; hor presto, hor tardi moverassi.



Come

*Come si possa far un' istrumento col quale possiamo udir
di lontano. Cap. V.*

HAvemo dimostrato nella prospettiva ragionando degli occhiali, con i quali potranno veder molto di lontano, hor tenteremo di far un' istrumento, col quale possiamo intendere per molte miglia, & investigaremo un legno, col quale possiamo eseguir questo, che sia miglior degli altri. Per ritrovar dunque la forma di questo istrumento, è bisogno che facciamo consideratione dell' orecchie di tutti gli animali, i quali sono di perfettissimo udito. E già determinato ne' precepti della Magia naturale, che quando vogliamo ritrovare alcuna cosa di nuovo, che investighiamo la natura, e quella imitiamo. Per saper d'ouque quali animali sieno di eccellente udito, è bisogno che sappiamo quali sieno i timidi; perche la natura, la quale hà havuto riguardo alla loro paura, accioche qlli, che manco possono di forze, almeno havessero udito eccellentissimo, che potessero con la fuga salvarsi, come il coniglio, la lepre, il cervo, l'asino, il bue, e simili. Tutti questi animali hanno orecchie molto grandi, e ben aperte verso la fronte, e drizzano quelle aperture, per dove vengono i suoni. Il lepore dunque hà l'orecchie sublimi, come dice Polluce, e Festo lo chiama orecchiuto dalla grandezza dell' orecchie, e dalla forza di udire, è chiamato da' Greci *Lagos* dall' orecchie grandi, pche la, augmenta la significazione nella compositione de' nomi, & vuol dir l'orecchia, e veramente era convenevole, che un animal timido, e senza armi da difenderfi avesse orecchie grandi, accioche di lontano potesse provvedere presto alla sua salute, temendo i pericoli, e fuggendo poi. Gli Egitij lo crederterò di acutissimo udito, che nelle lettere hieroglifiche volendo dipinger l'udito, depingono il lepore, i conigli sono della medesima natura, e delle medesime orecchie; l'orecchie delle vacche sono anchora grandi, & hirsute; il toro trenta stadij lontano ode la vacca che mugge, quando stà infiammatissimo al coito, e quasi una lettera amorosa sente la voce, che la vadi à ritrovare, come ne lasciò scritto Eliano. Più larghe, e più grandi l'have il cervo, come animal timido, e quando tiene l'orecchie dritte, ode molto di lontano, ne può essere ingannato, che quando le cala, & abbassa è ucciso agevolmente, come scrive Aristotile, e da lui Plinio. Quando drizzano l'orecchie sono di acutissimo udito, quando l'inclinano poi timidi. E per non andar discorrendo per tutti gli animali, che hanno l'orecchie grandi; dritte, & aperte: diciamo, tutti quelli animali, che hanno simil orecchie, e che quando vogliono intender bene l'alzano, e le drizzano verso quella parte, tutti hanno eccellentissimo udito. Hor veggiamo dalla contraria cagione, tutti quelli, che hanno l'orecchie picciole, e che appena si veggono, essere di poco udito. Una grandissima parte degli pesci non hanno udito, e quelli che hanno solo certi buletti, e sono senza orecchie, hanno questo senso d'intendere assai ottuso, suono l'orecchie fatte dalla natura, che per esse si prendesse, e s'inviassero il suono d'entro l'orecchie. Della qual cosa Adriano Console Romano, n'è abonde-

vol testimonio, il quale havendo leso questo senso, per udir bene, faceva le mani cave, e ponendole dietro l'orecchie, che l'aperto mirasse dinanzi. Et Aristotile disse che i cavalli, i cani, gli asini, & i restanti animali, che hanno l'orecchie grandi, che quelle sempre le volgono intorno, e l'indirizzano à quel luogo, da dove viene il suono, per intendere bene, che la natura gli ha insegnato, che le debban volgere, e veggiamo per esperienza, che coloro, che non hanno orecchie, intendono poco. La forma dunque dell'istrumento, che hà da far intendere bisogna, che sia grande, concavo, & aperto, e dentro fatto à lumaca per due cagioni; perche se gli suoni venissero dentro offenderebbono il senso, la seconda, che per quella lumaca entrando, vanno intorno intorno, e rompendosi la voce per quei rivolgimenti si viene à moltiplicare, come veggiamo nell'echo. Dimostrazione di questo può essere la lumaca marina, la quale accostata all'orecchia, fa un certo leggiero strepito. Hor non resta altro à dir se non di che materia debba essere, io direi che dovesse farsi di legni porosi; perche sono tutte buse per i meati, e per i pori, che vanno per tutte le parti, e piene di aria, e risuonano per ogni leggiera botta; e fra i legni, che sono porosissimi l'uno è l'hedera principalmente la smilace, per segno che il vase di hedera fatto al torno destilla fuori l'acqua, come habbiamo detto. E però Plinio disse, parlando della smilace. E' proprietà della sua materia, che accostata all'orecchia faccia un leggiero suono. Et altrove; il legno della smilace havemo detto sonar all'orecchia, accomodisi dunque di modo l'istrumento, che commodamente si possa porre all'orecchie, come gli occhiali à gli occhi.

Come con certe misture si possa crescere il peso alle cose.

Cap. VI.

QUI havemo adunate certe forfatarie, accioche coloro, che per forza bisogna che trattino con huomini senza legge, sapendole prima se ne possono guardare. Cioè

Accrescer il peso all'olio

Meschisi l'acqua con olio, di modo che non si può conoscere la frode. Si fa con acque torbide, come quella dove sono corti i maccheroni, rape, & asfodeli, che difficilmente si possono conoscere da quelli. Come la gomma dragante eletta la pongono nell'acque per due giorni, poi la pistano nel mortajo, aggiungendovi sempre acqua, che si liquefacci come gomma, quella aggiunta all'olio da distillarsi, si converta in olio. Con non dissimile frode si sforzan

Aggiunger peso alla seta

La pongono sopra il fumo dell'acqua che buglie, e così gonfia di quella humidità, divien più grave. Altri pestano gomma arabica, eben setacciata, la meschiano con la decottione del miele, la mistura la dissolvono nell'acqua, con la quale bagnano la seta, e lasciano poi seccare. Altri la pongono à conservare fra le frondi di noce. Se vuoi

Augmen-

Augmentare la quantita del micle.

Aggiongivi farina di castagna, ò di miglio, es' accresce la quantità, della qual non bastiamo accorgerci. Così potrai

Accrescere il peso alla cera.

Aggiongivi farina di fave ben pesta, e setacciata, e facendone candele, arderà senza escrimenti. Perche se s'accresce il peso, e la grandezza, & appena ci possiamo accorgere della frode. Così anchora

Far crescere il sevo.

Potrai, se torrai cenere dell'ossa di buoi ben brusciate delle gambe, mescolate in fornace; ovvero solfore bianco; perche tutti accrescono il peso, e la quantità senza dissimiglianza della sostanza loro. Se vorrà alcuno

Falsificare il pepe.

Potrà togliere i semi crudi del giunipero, e lasciarli increspare, e poi meschiarli con i grani del pepe. Alcuni vi meschiano vecchie negre grandi, bugliendole prima con pepasiro; perche così gonfie di acqua, come si seccano, si corrugano, e quando la masticherai, ti brusciano la bocca più del pepe: Manoi l'havemo così adulterato, che ne habbiamo ingannati gli eccellentissimi spetiali, per burlarci di loro, havendogli dimostrato l'errore dopo la burla, piglia i grani, ò frutto del sanguino, quando sono mature, le quali quando poi sono secche, così riferiscono la somiglianza delle vaghe, e de' grani del pepe, che ingannino gli eccellenti, se non le provano al gusto. Così

Augmentare il peso al grano.

Possiamo nascondervi dentro un vaso di legno pien di acqua, ovvero di aceto; perche se l'assorbe, come anchora ce lo insegna Plinio.

Della lira, e di alcune sue maravigliose proprietà.

Cap. V I I.

LA lira ritiene in se alcune sue maravigliose proprietà, & osservazioni, le quali io vò raccontare. Primo diremo alcuni suoi maravigliosi effetti, i quali sono stati trattati dagli antichi, e dopo come si possano fare, e come fatti dagli antichi. Per esser hora la musica più nobile, e più posta in uso, che appresso gli antichi; (perche all' hora più rozza, e più imperfetta) a' nostri tempi non mostra quelle maraviglie. Veramente, che la musica, e gl'istrumenti ponno molto nell'huomo; perche non si può trovar così rabbioso, e ferigno, che non si plachi, ramorbidisca sentendo alcune consonanze, e modi di musica. Così al contrario poi con le dissonanze, e con li mal'accoppiati suoni, non si affligga, e si rintorbidì. Dice Musco, che la musica è cosa dolcissima a' mortali, e si dice da' Platonicì, che la musica dia diletto, e piacere à ciascheduno, che vive, e se ne veggono molti, e maravigliosi effetti. Fanno strepito, e rimbombo i timpani nella guerra, che siano incitamenti, e suscitamenti à coloro, che stanno pigri, & avviliti, e così simili sono state fatte da gli antichi. Timoteo Musico quante volte

volte volea sonava il canto Frigio, & accendeva così l'animo di Alessandro, che infuriato correva all'armi, e quando poi gli piaceva, mutando il suono, lo spogliava di quell'animosità, li faceva un'animo pigro, e molle, e dall'armi lo richiamava alle vivande, & a' conviti. E dice Plutarco, che havendo esso inteso Antigenida, che con i flauti cantava certi canti, chiamati *harmatij*, essersi così infiammato, che inalzandosi con l'armi, s'attaccava à combattere con i più vicini, che si trovava. Dice Cicerone, che vedendo Pitagora un giovanetto da Tartinio imbrocato di vino, e di amore, che voleva abbrusciare la casa del suo rivale, nella quale stava la sua meretrice, essendo prima stato concitato col modo Frigio, suonando lo spondeo, lo ridusse piacevole, e quieto. Et il medesimo diceva. Se li giovani incitati col canto de' flauti suonando lo spondeo, se ne ritirano, che con la gravità de' modi la sua furiosa sfacciatezza si fusse raffrenata. Empedocle essendo ingiuriato un suo alloggiatore, & un certo l'assaltasse, ei rivolto il modo del suono, così li raffrenò la furia. Teofrasto à raffrenar le turbationi dell'animo, si dice, che vi haveffe adoprato i suoni musici. Et Agamennone partendosi dalla patria per andare à Troja, dubitando della pudicitia di Clitennestre, le lasciò in guardia un citaredo, il quale col suono così la incitava à serbar la pudicitia, e la castità, che mai Egitto potè goder di lei, se non uccideva prima il musico. Orfeo di Tracia cò la cetera rendè molli, e gentili le genti rustiche, e senza ragione, non più che se fussero fassij; il suono anchora raddolcisce gli animi de' teneri fanciulli, e quando piangono cò timpani, e con crotali l'acquietano, e li fanno tacere; laonde Crisippo vi compose una canzone appropriata, per loro. Con i suoni della musica si fan mansueti anchora gli animali. Arione Citaredo col suono della lira si conciliò l'amicitia de' Delini, pur senza ragione, & essendo annegato, lo portarono al lido salvo. Gli elefanti, dice Strabone, s'allettano con i timpani, i cervi si trattengono con i suoni, e con certi versi cantando si lasciano prendere. I Cigni Hiperborei col canto si vincono, l'uccelletti con li flauti si lasciano cader nella rete, e la fistula pastorale sonando pone in quiete i greggi già pasciuti. Appresso i popoli di Misia, quando la specie de' cavalli usa il coito, alcuni sonano un certo verso, come l'himeneo delle nozze, e le cavalle rammorbidite dalla suavità del canto, s'ingravidano, e partoriscono poi figli polledri d'inusitata bellezza. Pinterochari Tibicino cantando con la sua tibia, con gran contentione molti suoni incitati, dice si haver ripreso l'impeto de' lupi. Anzi l'antichità usò certi suoni à guarir le ferite, le infermità, & i veleni; il che è molto più mirabile, come si legge nelle historie. Terpan-do, & Arione Metinneo. I Lesbi, e gli Jonici curorno di grandissime infermità. Asclepiade Medico con la trombetta medicava i sordi, e con il canto raccherò le seditioni de' popoli. Ci è una specie di aranei in Puglia molto frequente, chiamati tarantole, in quei grandissimi ardori del Sole insigono con gli aculei uno pestifero veleno, à così atroce veleno ci è stata solamente ritrovata una strada, che la ferita si guariva solo con alcuni suoni, e modi di musici, ed altri instrumenti, il ferito, privato, per il veleno di ogni sentimento, subito che intende il modo della viola, come detto da un grandissimo sogno, si alza da terra, & al suo-

no

no della musica comincia à saltare : ma se il musico manca , subito li vien meno l'animo, e diviene stupido, e di nuovo rifacendo il suono, comincia à cantare con più vehemenza . Così alle particolari infirmità gli antichi attribuirono particolari suoni, come la dorica alla prudenza , castità , e dottrina ; la frigia commuove le battaglie, & infiamma i furori ; il che anchora fa il flauto , Aristosseno dice nelle favole, che quello , che non bastò à far la dorica , rivoltò all'harmonia frigia, che à quei si confaceva ; la lidia accresce l'intelletto à gli bestiali , e che, gravati dal desiderio di cose terrene, induce appetito delle cose celesti, scritto à noi da Aristotele ne' libri Politici . Ma è anchora scritto da' Lacedemonij esser stato riprobato il genere cromatico; perche effeminava gli ascoltanti; onde giudico non esser fuor di ragione , se questo avviene nella semplice lira , o cetera quello che possa accadere con una lira fatta con artificio , e con ingegno , lo lascio considerare à molti , che non accadino cose molto maravigliose . Ma se noi vogliamo investigare le cagioni di questo , stimo che non alla musica sola , ma, alle corde, al legno, alle pelli si debba alquanto attribuire , per essere , che negli arbori tagliati, e nelle pelli de' morti, e membri, & à proprietà di legni se ci conservano le virtùdi , come altrove pur in questo libro l'havemo narrato . E per apparar alcuno effempio anchora de i chiarissimi scrittori . Se vogliamo

Spaventare le pecore .

E una certa natural proprietà trà le pecore , & i lupi , come habbiamo detto più volte , e quella resta insitta in tutte le sue membra, sicche le corde fatte di budelle de' capretti ; con le corde delle budelle de' lupi in uno strumento , non si ponno mai accordare ; ma fanno strepito, e fanno ogni consonanza discorde, come dice Pittagora . Se vi piace

Spaventare i cavalli .

I cavalli sono spaventati dagli elefanti nelle battaglie , & il camelo è contrario di natura al cavallo , come dice Aristotele , e Plinio ; e dicono che crepano quei cavalli , i quali calcano le vestigia de' lupi ; laonde se si facessero timpani di pelli di elefanti , e di cameli , o di lupi , e si suonassero , fuggerebbono i cavalli , nè havrebbero ardire star fermi . Per la medesima ragione se vorrai

Scacciare gli orsi .

Fra il cavallo , e l'orso ci è una naturale inimicitia , il cavallo nato all'uso dell'huomo , e l'orso all'huomo è nocevole . Conosce il cavallo il nemico se ben non l'hà mai visto , e vistolo , subito si prepara alla battaglia , nella quale si serve più dell'astutia, che della forza ; & havemo inteso esser fuggiti gli orsi fra le solitudini dal suono del timpano per esserli soliti farsi di pelle di cavallo . Al contrario se vogliamo

Chetare i cavalli .

Scrive Eliano , che col suono della tibia , così son prese le cavalle della Libia , che con queste carezze divenghino à gli huomini mansuete , e lascino d'assaltargli , e dove col suono allettandole le inviterai , ivi seguiranno il pastore , quando quello si ferma , queste si fermano dal camminare , e se al suono della tibia ci accompagnerai il canto più acuto di quello , ne pigliano tanto piacere ,
che

che non possono tenere le lagrime. I pastori di queste, quella tibia fanno del legno di rododafne arbore, che gonfia dal fiato d'al suono, questi andando dinanzi le greggi, le danno piacere. C'insegnò Teofrasto con l'herba enotera domesticar le fiere, & imbraccarle, e come habbiamo detto altrove, l'enotera di Teofrasto è la nostra rododafne, contro Dioscoride. Si dice haver poanza di

Far disgravidare.

Le corde de' serpi, e principalmente delle vipere; perciocchè accomodate nella cetera, e tocche, se vi saranno presenti le donne pregne, che le facci buttare il parto innanzi tempo, il che essendo vive le vipere, occorrendo lo sogliono fare, come da molti è stato scritto. Hermenia Tebano à molti de' Beotij

Scacciar il dolor della sciatica

Col suono sisforò, e forse sù il flauto di pioppo; poichè il succo della corteccia del pioppo, come dice Dioscoride la guarisce, e così del salice. Vale anchora

A' matti

L'elleanor. E Senocrate con suoni di organi guarì molti pazzi, li quali istrumenti agevolmente potrebbe essere, che si facefsero di ossa delle gambe dell'elleanor. Talete Milefio

Contro la pestilenza

Usò la cetera, la qual non potea essere se non di legno di vita, per valer maravigliosamente il vino, e l'aceto contro la peste. Overo col lauro, le cui foglie peste, & odorate togliono via l'infezione della peste. Dice Teofrasto, che alcuni

e Al morfo delle vipere

Differo valere il suono delle tibie, o delle corde, e di altri istrumenti, i quali sono soliti farsi di giunipero, frassino, lauro, e di ossa di cervo, di ferola, sambuco, vite, e simili. Pitagora

Contro l'imbracciatura

S'è servito del suono; perche col suono raffrenò un giovanetto, che imbracciava bruciare la casa del suo rivale, e forse quell'istrumento era di hedera, o di madorla, e principalmente selvaggia; perche è un gran rimedio contro l'imbracciatura. Timoteo col suono così accendeva l'animo d'Alessandro, che infuriato correva à tor l'armi, e quando poi gli piaceva, mutando il suono gli toglieva l'audacia, e

L'animo piacevole, e molle ritrarlo dalle armi a' conviti

Sforzosi, e ve lo tirava sempre che voleva, il qual non havrebbe fatto senza l'istrumento di legno di vite, overo di rododafne. Il citareda, partendosi Agamennone dalla patria per andare à Troja col suono incitava Clitennestra così alla pudicitia; non potea essere l'istrumento se non di vitice; perche le donne ne sacrificij Tefinophorij di Atene, si facevano i letti di vitice, accioche estinguesse in loro il desiderio di Venere. Usavano i Pitagorici alcuni suoni

Al sonno, & alla vigilia

Per-

Perche quando volevano quietar l'animo al sonno da' pensieri, sonavano certi suoni, accioche riposassero un leggiero, e cheto sonno, e svegliati, subito, che s'alzavano dal letto, con certi altri suoni toglievano lo stupore, e la confusione, del sonno, per far altri ufficij, dice che fusse il modo Eolio, che tranquilla la tempesta dell'animo, e dà il sonno à gli animi pacificati. Il sonno chiamavano col legno della mandorla, ò di vite, e lo scacciavano con l'elloboro; ma questa esperienza piglia dalla volgare

Lira, che sonata fa sonar da se un'altra lira del medesimo tono.

Accordinisi le corde ad un tuono, e siano le due lire ben'accordate; pche sonando una corda delle gravi cò le diti, la grave dell'altra si move in qll'altra, e se l'acuta, l'acuta; pur che sieno debitamente approssimate, e se non la vedi muovere gagliardamente ponivi sopra una paglia, e la vedrai muovere. Suetonio tranquillo ne' libri della giocosà historia dice, che le corde ne' giorni dell'inverno, altre ne' suonano colle dita, altre suonano da loro stesse, e di quà alcuno, chi nò sà ben suonare, potrà accordare una lira, se essendo una ben'accordata la poni à giacere sopra una tavola, e pigliando l'altra nelle mani, e tirando, e rallentando le corde, finche si vedrà una corda che si muova, all' hora saprai, che quella corda è del medesimo tuono con l'altra. E così ne' restanti. Ma se vuoi

Che un sordo oda il suono della lira

Overo che havèdo le orecchie ben otturate ascolti il sono, li farai pigliare il manico della viuola, ò lira con i denti, e l'orecchie sieno ben otturate, e che un' altro suoni; perche sentirà dentro il cervello la musica, e forse più suave; ne solo pigliando il manico con i denti; ma con una lunga hasta, che tocchi la lira, & il suono s'udirà meravigliosamente per quella, e li potrà dir haver udita la musica non per l'orecchie; ma per lo gusto. Resta solo à dirvi, che non giudico, che vi sarà dispiacevole, come

Una lira, ò citara, ò altri istrumenti si suonino dal vento

Questo così farai. Quando sarà una gran tempesta di venti, gli potrai incontro molti istrumenti, come citare, flauti, sambuche, e fistole, che venendo il vento con impeto, le tocca leggermente, e soffia nelle canne aperte; laonde del suono di ciascuna fa un suavissimo concento all'orecchie, che vicino l'ascolteranno, e se ne rallegrerà molto.

Inganni, con i quali gl' ingannatori si fingono essere maghi.

Cap. VIII.

HOr apriremo gl'inganni, e le forfantie, con i quali i ladri, e coloro, che vanno à torno ingannano le genti fingendosi Negromanti, ingannano gl'ignoranti, i bestiali, e le semplici donnicciuole. Noi per estirpar da' cuori de gli huomini così infame scienza, e per liberar gl'ignoranti, che non sieno ingannati da costoro, mostreremo le cagioni, da dove procedano questi effetti. E primo

Come si finge di poter ritrovare i tesori

La maggior parte di questi ingannatori, per esser miserrimi, e poverissimi, fanno professione di trovar tesori, e promettono à gli altri, quello che non hanno per loro. E si servono di quattro verghe biforcute, le quali nella cima incrocicchiate insieme, e con le mani tenendo i piedi di quelle forcinette, vicino le coscie, fingono di dir certe congiurationi, e così cadendo le verghe, dove cadono, comandano, che si cavi, che ivi si troveranno i tesori. La ragion di questo sarà, che se bene le verghe si tengono su le piante delle mani, non s'appoggiano à niuna parte, e minacciano cadere sempre di ponto in ponto, e per un sol poco, che si muovono, subito cadono in terra. Nelle braccia, e nelle mani sono i polsi, dove sbattono l'arterie, le quali se ben s'imaginano, che sieno immobili, senza accorgersene l'uomo pur muovono le mani, e le fanno tremare. Sono anchora fra questi mineralisti, che dicono, che per sotto terra le vene de' metalli queste verghe forecellute giovino assaiissimo, perche le fanno di nocciuole, e dicono che sono eccellentissime per trovar le vene de' metalli fra tutte l'altre piante, principalmente quando questa nocciuola verrà sopra qualche terra di metallo. Sono altri, che per la varietà de' metalli usano varie verghe di piante varie, perche dicono che la nocciuola vaglia per le vene d'argento, di frassino per lo rame, di pino per lo piombo, e principalmente allo stagno, ferro, e rame di quelle fatte per l'oro, dopo pigliando le corna delle verghe di quà, e di là con le mani fanno i pugni, è necessario con i diti stretti che mirino il Cielo, e che s'indirizzino le verghe da quelle parti dove le corna loro stanno incrocicchiate, all'hora di quà, e di là pian piano caminando, per li luoghi montuosi, che quando passano sopra la vena di metallo, che subito le verghe si muovono, rivolgono, e li dimostrano la vena, e come si muovono di là, e si portano di nuovo la verga si ferma, e resta immobile, anzi dicono esser tanto la forza della vena, che tirino à se i rami de' gli alberi, che le nascono vicini, come ne vedrai più copiosamente trattar appresso l'Agricola. Ci resta un'altra piacevolezza di gioco, che tre

Polisette di carta non tocche tramutino il sito.

Che ad uno, che non sappia la cagione è impossibile, che non gli paja miracoloso. Facciosi tre polisette di carta lungnette, overò di tela, e che si avanzino fra loro di lunghezza, perche aggiustate da una parte tutti i tre capi, e avvolgendole egualmente, si trasmutano fra loro, e si ritrovano haver mutato il sito, la più lunga se nel mezzo si poga, o nel primo luogo, si trasmuta: ma se la più lunga sarà posta dietro all'ultimo restano tutte immobili. Ma la cagione non avviene per altro, se non che nel fine del rivolgimento, resta sempre la più lunga, e la estrema, da dove si comincia, resta nel rivolgersi. A me par che Aristotele habbia voluto intendere questo ne' problemi. Perche il segnamento delle carte, se alcuno dalla base piana, e dritta misurando taglierà, si rivolge dritta: ma se inchinata vien storta? O forse avviene, che come i rotondi della taglia mentre dell'altro come son poste in un piano, declinando quel taglio, non egualmente opposta: ma parte minore; laonde quando volgerai, quei tondi, i quali sono contenuti dal medesimo piano, & hanno il suo principio dal medesimo piano, aprono la li-

nea,

nea, la qual fanno col suo ordine, &c. Fu error di alcuni, i quali s'imaginavano che fusse per opera di parole, e di tutte le cose dimandate, rispondevano, come, fusse l'oracolo; perche si mutavano sito, dicevano la cosa haver à fortir buon fine, se nò, mal fine; ne hò bastato io farli conoscere l'error loro, per non essere stati capaci di quella ragione, e per haverli creduto questo per gran tempo. Se vuoi

Far che uno scudo si volga sù d'uno stilo.

Hò visto molte volte certi furianti dar ad intendere à certe donnicciuole, & ingannarle con questo artificio, che due polifine di carta, ò di altra materia, purchè leggiera, che si alzino da terra, e che si muovano da loro stesse. Se tu cercherai nell'orzo, vi ritroverai dentro una certa arista nera di selvaggia avena, e ritorta, simile ad un piede di grillo, la quale se da un capo attaccherai con la cera, alla cima di un coltello, ò di pontaruolo, e dall'altra la carta, ò altro, quando la bagnerai l'arista con alcuna goccia di acqua, quella come sentirà l'humido, si distorcierà come una corda di viuola, e si moverà la carta, ò lo scudo si volgerà sù la cima di uno stilo. Se vogliamo

Indevinar il ladro

Così potremo, e ricuperarla cosa rubbata. Varie sono le inventioni, che s'usano per trovar i furti, le quali costano di ragioni naturali, e gl'ignoranti dicono, che venghino per forza de'scongiuri. E una certa pietra che si chiama etite, e come fusse pregna; perche quando si muove, le sona nel ventre una pietrauccia, si alcuno pesta quella, e la cuocerà nel pane fatto sotto la cenere, e lo darà à mangiare al ladro, il ladro non la potrà inghiottire, anzi sarà costretto, ò soffocarsi, overo d'esser riconosciuto per ladro; percioche non potrà inghiottir quel boccone, il che n'è insegnato anchora da Dioscoride. Di cui la ragion naturale è, che la polvere fatta di quella pietra, e così secca, che faccia quel pane siccissimo, e pomicoso, e che non si può inghiottire, se non con grandissimo travaglio, quando sarà nella gola. Ma bisogna che colui, che vuol ritrovare il furto, dica à gli astanti, che stima che l'habbino rubbato, esser un maraviglioso secreto, e magnificarlo con le parole, perche coloro, che l'hanno rubbato, per tema di esser scoperti, se gli dissecca la gola, così anchora per lo terrore, e gli viene sete; laonde, non ponno inghiottire quel pan con la polvere secca, perche ingozza nella gola, e se ben fussero senza paura, pur con fatica lo mādarebbono in giù. C'è un'altra astutia sottilmente inventata, perche si scrivono tutti i nomi de' sospetti in certe polifine, e queste si rivolgono in certe ballotte di creta, le quali buttano nell'acqua, quelle ballotte come sentono l'acqua, si rimolliscono, s'aprono, e le polifine di carta, che sono leggere subito saleno sù l'acqua, la qual cosa è di tanta maraviglia, che coloro, che vi si trovano presenti, non ponno stimar altro, se non che venghi per opra de' demonij. Si fanno le ballottine secondo il numero degli astanti, e li nomi s'avvolgono in quelle ballotte di creta, perche, quelle polifine, che stanno avvolte con poca manifattura, subito ad ogni humidità s'aprono, e le carte s'inalzano sopra l'acqua, che non resisto attaccate da qualche ritegno; ma se tu vuoi, che mai s'apriano, rimeschia bene la

creta con le polifine, e che sieno ben chiuse dentro, che non s'apriranno. Se vuoi far

Che cadano i fiori dagli alberi.

Che havendolo visto la prima volta, veramente mi sè stupire: ma pregando l'amico, mi dicesse la ragione, mi scoperse il segreto. Il tasso barbasso have una natural proprietà, che quando la mattina apre i fiori, se la pianta si scuota leggermente, i fiori seccandosi à poco à poco se ne cadono à terra tutti, e non farà alcun presente, che non giudicherà, che avvenghi ciò per scongiuri di negromantia, se colui, che fa la pruova fingerà dire alcune parole. Si fa anchora

Che una donna butti le vesti, e si disnudi.

Per non lasciar cosa, che si facci da questi forfanti, e che si fingono stregoni, accendono una lucerna con certi caratteri intorno, piena di grasso di lepore, e quando l'accendono dicono certe parole, e la fanno ardere in mezzo le donne, che le costringerà tutte, che buttate le velli, dimostrino i loro secreti a' riguardanti, ridono, e saltano, nè finiranno finche arderà la lucerna, il che mi è stato narrato da persone degne di fede. Hò giudicato, che l'effetto non può venir da altro, che da quel grasso di lepore, di cui è la forza mortifera, che penetra nel cervello, e che le inviti, e muova à quelle pazzie. Il simile si narra da Homero, che si fa da' Meſſageſi, esservi alcuni alberi, di cui se i frutti si butteranno nel fuoco tutti quelli, che saranno vicino al fuoco, divengono stolti, & imbriaſchi, perche subito s'alzano dalle sedi, & attendono à saltare, e ballare. Sono alcuni furbi, i quali

Busano il capo del pollo con un chiodo, e dopo toltolo di là, pur vive.

E dicono, che si faccia con incantamenti, e malitie, e da questo promettono fare un'huomo invulnerabile, perche con alcuni caratteri fatti con inganno, gli le legano sotto l'ali, poi busano il capo con un puntaruolo, & essendo stato così per un pezzo, ne cavano lo stilo, e'l pollo, come non fusse stato altrimenti ferito fugge via, e non manda fuori sangue; del che essendomi maravigliato, & aperto il capo del pollo, hò ritrovato il cervello esser diviso in due parti, e quando lo stilo passa nel mezzo tra l'uno, e l'altro non offende il cervello, del che havendone poi fatto l'esperienza più volte, mi è succeduto felicemente. Resta dar

Rimedio alla sciatica.

Quel grandissimo Catone, il maggior di tutti gli huomini, e maestro di ogni uſo, e di ogni buona arte, come ne dice Plinio ne' suoi libri di agricoltura, narra alcuni incantamenti per guarir la ſiatica, dicendo così. Se alcuno è dislombato, per incantarlo, con questo scongiuro farà sano, piglia una canna verde, quattro piedi, o cinque lunga, aprila per mezzo, e due huomini se la tengano accosto le coscie, comincia à scongiurare, così S. F. motas, veta, daries, dardaries, aſtataries, diſſunapiter; finche si gion-

giungano insieme, poi vi poni sopra il coltello, dove sono congiunte, che l'una hà tocca l'altra, questo prendi con la man destra, e taglia con la sinistra, legalo sopra la frattura, ò dislocato, e sarà guarito. Hormira huomo di tanta dignità, e di tanta dottrina, in che pazzie sia venuto, nè bastò conoscere con la sua così gran dottrina, che senza quelle parole sue, che le canne verdi aperte per mezzo da loro stesse si torcono, s'è s'uniscono nel mezzo, e se staranno pendenti tanto più agevolmente. Il medesimo fanno le verghe di salice, e di rovo. La ragione di quello torcimento ne rende Teofrasto ne' suoi libri *De causis plantarum*. Oltre à ciò si legge appresso Dioscoride, che la canna con l'aceto applicata sù la siatica, sana il sconciato de' lombi, oprando per sua virtù, e non per superstitione.

Di alcune esperienze delle lampadi. Cap. I X.

NON potomi sonar allegrato, per haver letto fra gli antichi Anassilao Filosofo essere stato solito burlare con i licinij, e prestiggi, & haver fatto apparir di mostruosi capi l'huomo, se l'habbiamo à credere quello, che ne scrive Plinio, pigliando lo sperma del cavallo, quando si congiunge con le cavalle, acceso dentro le lampe nuove, con nuovi licinij haver dimostrato l'huomo con capo di cavallo con grandissima mostruosità, & altre cose, le quali perche non le crediamo, per questo non l'hò voluto sperimentare; ma se se ne trovano alcune vere, son queste

Che gli huomini appajano Ethiopi.

Quell'inchiostro mandato fuori dalle seppie, poni nella lucerna, che lucerà di nera fiamma. Questo si dice haver pur fatto Anassilao, spesse volte con l'inchiostro delle seppie haver fatto vedere gli astanti neri come schiavi. Da Simone Seti. Se alcuno bagnerà la triallida, cioè la stoppa della lucerna nel nero dell'inchiostro della seppia, e lo tingerà con verde rame, farà veder gli huomini parte neri, e parte verdi, per la misura di quello che vi pose, e questo si potrà imitar à fare con ogni colore, perche togliendo tutte l'altre luci, che non siano impediti da altri lumi, si vedrà quel colore, che verrà fuori della lampada, e sconsigliarà l'illusione. E se sarà di giorno, si chiudano le finestre, accioche non entrandovi altro lume, rimova il prestigio. Siala lampada verde di vetro chiara che i raggi, che passano per quella, s'infettino, e si colorino del colore del mezzo (che qui stà l'importanza) con oglio, ovvero cò ogni humido, che fa arder la candela; si meschi verde rame ben meschiate, e tirate insieme, che l'olio divenghi verde, e lo licinio di tela del medesimo colore, ò di bombace onto s'accende in quella lampada; tutto quello che si vedrà illuminato da quel lume si vedrà verde, e così i volti de' riguardanti. Come

Far che la faccia si veda macra, e pallida.

Così lo farai agevolmente. In una tazza di ampia bocca ponivi dentro vin gagliardo, vecchio, come greco, buttavi dentro un poco di sale, quanto un huomo può

può pigliar con un pugno poni sopra i carboni senza fiamma, accioche il vase non si rompa, che subito comincia à buglire, accostavi il lume, e subito s'accende, all' hora smorzerai tutti i lumi, e così vedrai tutte le faccie de' riguardanti, che l'uno quasi farà paura all' altro. Il medesimo avviene nelle fucine, dove si fanno le campane, e si fondono i metalli, perche ogni cosa si vede di un bruttissimo colore, che sarà di gran meraviglia; le labbra squalide, pavonazze, che vanno al livido, & al nero. Se s'accenderà il solfo, e se potrà in mezzo de' circostanti, farà il medesimo effetto con più meraviglia. Così anchora havemo letto Anassilao Filosofo haverli dato piacere, haver posto il solfo in un vase nuovo, e postovi carboni accesi di sotto, portarlo intorno, il qual reverberando nelle faccie de' cōvitati, gli dimostrava d'una disforme pallidezza. A me è accaduto spesso volte in Pozzuoli nella solfatara, mentre di notte caminava per quei luoghi, perche il solfo, che perpetuamente vi arde, fa così le faccie illuminate dal lui.

Di alcuni esperimenti meccanici. Cap. X.

Virestano certi pochi esperimenti, di sottilità da non sprezzarsi lontani da ogni mistura, li quali giudicamo, che non saranno dispiaevoli à gl' ingegnosi, & artefici. E un artificio, chiamato da alcuni

Il Dragone volante

O il cometa, di cui questa è la compositione, di pezzi di canna stretti si facci una figura quadrangola, che la lunghezza, una volta, e mezza superi la larghezza, siano traversati da due diametri da gli angoli opposti, ò parti, nella cui intersecatione, che sarà nel mezzo, si attacchi una cordicella, e con due altri capi che, vengono da due capi della machina s'attacchino insieme, poi si cuopra di carta, ò di tela di lino sottile; accioche la machina sia leggerissima, dopo salendo sù la cima di una torre, ò di un monte, quando sono tempeste di venti; ma uniformi, e da una parte, non molto gagliardo, perche rompono la machina, ne troppo leggieri, perche se venissero à mancare, non salirà in alto, e perderemo la fatica. Ella non camini per dritto camino: ma obliquaméte; il che fa quella cordicella che sta attaccata solo da un capo, e dal mezzo, vi farai alli due altri capi due altre cordelline lunghe 8. palmi, intermesse di cartoline, così inalzandola un poco quando il vento spira gagliardo, con mano industriosa bisogna hor tirare à se, hor rallentare la cordicella, ne troppo presto, ne troppo tardi, così à poco à poco il volante lino comincerà ad inalarli, e come sarà un poco elevato (che fra le Città non riesce così bene, che il vento non viene uniforme: ma rotto per le mura delle case, e delle strade) appena la potrai reggere, ò ritenere; alcuni vi pongono alla cima della machina una picciolissima lanterna, accioche paja cometa, altri vi pongono alcuni schioppi di carta, pieni di polvere di artiglieria, e quando già nel sommo dell' aria è quieta, si manda per la cordicella una corda accesa, attaccata ad uno anello, ò cosa sdrucciolante, e subito gionto alla vela, dando fuoco alla bocca dello schioppo con grandissimo schioppo, si rompe la

ma-

machina in molte par. i, e cade à terra; alcuni ci attaccano all'istrumento un gattino, over cagnolino, e salendo all'aria si ascoltano le voci dell'animal, che grida. Di quà un'ingegnoso potrà pigliare il principio, come possa volare un huomo, attaccandosi grandi ali agli cubiti, & al petto, che da piccino s'insegna à buttar le braccia à tempo, da basso, salendo à poco à poco in alto. Il che se alcuno stimarà assai meraviglioso, miri à quello che inventò, e fece Archita Pitagorico. Perche molti de' Greci, e Favorino Filosofo sottilissimo investigatore delle antiche memorie, scrissero verissimamente della colomba di legno fatta da Archita, cou un certo modo, e ragione mechanica fatta, che volava, tanto stavano i pesi equilibrati, e sospesi, e l'aria rinchiusa dentro occultata, che spirando, la moveva.

I L F I N E.



Ego Frater Thomas de Capua Sacre Theologiæ Magister, & almi studij Sancti Dominici de Neapoli Regens, Superiorum iussu legi, atq; perlegi illa diligentia, qua potui, ac debui viginti libros Magiæ naturalis admodum Illustris Domini Ioannis Baptistæ de Porta Neapolitani, excellentissimi Philosophi, & in omni Scientiarum genere peritissimi, & nihil in illis inveni, quod Sanctæ Romanæ, universalique Ecclesiæ repugnaret: neque quod possit pias aures offendere, aut quod aliquid contra bonos mores contineant. Quocirca fateor esse libros hos doctos, & solida, magnæque doctrina refertos, utilesque. Et in fidem me propria manu subscripsi. Datum in Regio Conventu nostro Sancti Dominici de Neap. die 9. Augusti 1588.

Ita est. Fr. Thomas de Capua, qui supra manu propria.

Imprimatur.

Alexander Gratianus Vic. Gen. Cap. Neapolit.

M. Cherb. Veron. August. Theol. Cur. Archiep. Neap.



Reimprimatur. Die primo Iunii 1677.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Joseph. Imperialis Soc. Iesu Theol. Emin.

DELLA
CHIROFISONOMIA

OVERO
DI QUELLA PARTE DELLA HUMANA
FISONOMIA, CHE SI APPARTIENE
ALLA MANO

LIBRI DVE
DEL SIG: GIO: BATTISTA
DELLA PORTA NAPOLITANO

Tradotti da vn Manoscritto Latino
DAL SIGNOR POMPEO SARNELLI

Dottor dell'una, e l'altra Legge.

*Contro i Chiromanti, che con impure, e vane osservazioni havevano
sporcata questa Scienza, la quale si dimostra fondata sopra
naturali congetture, e si condannano le vane, e ridicole
inventioni de gl'Impostori.*



IN NAPOLI, APPRESSO ANTONIO BULIFON. CIO. DC. LXXVII.

Con licenza de' Superiori, e Privilegio.



P R O E M I O

D I

P O M P E O S A R N E L L I



L'Intelletto humano con ragione chiamato (come lo descrisse quel Savio) hor agète, hora possibile, hor intelligèza, hor memoria, hor ragione; quando portione superiore, quando inferiore, quando conscienza, quando sinderesi; da chi speculativo, da chi pratico, da chi fattivo, da chi scientifico, rationativo, conciliativo, deliberativo; abbondante di chiarezza, datati dal Cielo, ricco di lume stupendo, che in sè tiene impresso, dovizioso delle doti maravigliose, che seco porta, chiaro, lucido, splendente, altiero, perspicace, penetrante, riflessivo, spirituale, circolare, acuto, utile, maraviglioso; non per altro fu egli tale da Dio creato, se non che per fare, che più facilmente apprendesse la via di salvarsi, per la quale andasse finalmente a mirare nel più sublime oggetto. Ma la Natura depravata dall'originario peccato, che dalla curiosità hebbe i natali, distogliendolo dal vero cammino, lo tiene curioso di stratto in pessime oc-

cupationi, come dice l'Ecclesiastico, mentre con ingordigia grande, non è scibile così astruso, ch'ei non procacci d'intendere, non verità tanto recondita, che non investighi di sapere, non abisso così profondo, che non tenti di penetrare, niuna fommità tant'alta, ove non si facci vicino; Ma l'arco meschinello, liquefatta dalla vicinanza del Sole la cera, che le piume sostiene, cade, e v'ad intricarsi in gineprai, e labirinti, da i quali, entrato, che vi è, si rende quasi impossibile il restarne mai libero. Ne' bambini si pasce tra le favole, Romanzi, e Poemi; Negli adulti, nelle fisiche, metafisiche, e matematiche; ma tutte per lo più fondate sopra fondamenti rovinosi; nell'huomo perfetto, per mostrarsi di capacità maggiore, nelle più astruse materie s'inoltra, & in vece di dottrina, che lo conduca a felicità perpetua, queste sono le sue fatiche: geomantie, idromantie, necromantie, piromantie, chiromantie, & in ciascuna di queste intorno ad un punto di vero, o più tosto di probabile, s'aggirano mille linee di falsità, e

Aaaa 2 va-

vanggiamenti, precife nella Chiromantia, della quale al prefente dobbiamo ragionare.

Ella è la Chiromantia una fcienza, la quale, per mezzo delle linee della mano, dà chiariffimo inditio del temperamento, e complessione di ciafcheduno, e da quefto fi viene ad indagare con qualche probabilità la lunghezza, o brevità della vita, e le inclinationi dell'anima.

E' fcienza, & è lecita, come nella prima conchufione della qu. 5. del lib. 4. afferma il dottiffimo Martin del Rio, dicendo: *Physica Chiromantia licita est, & physognomia pars, & ideo de illa idem, quod de hac iudiciū.* E n'apporta la ragione, & è che per le linee, e parti della mano, confidera il temperamento, e la complessione, e da quefti probabilmente indaga le inclinationi dell'anima. *Ratio est, quia per lineas, & partes manus, fono parole del citato Dottore, confiderat ipsam corporis temperiem, & ex temperie corporis probabiliter indagat anima propenfiones.* E ne apporta Approvatore Aristotele nel lib. 1. dell'hiftoria de gli Animali cap. 15. dove il Filofofo dalla brevità, o lunghezza delle linee argomenta la brevità, o lunghezza della vita; e ne apporta la ragione ne' fuoi Problemi, dicendo, che l'argomenta da gli animali articolati, che hanno più lunga vita, di quelli che articolati non fono.

E però il noftro Autore non ha voluto dare Titolo di Chiromantia al fuo Trattato, che v'è diretto contro de Chiromanti impoftori; ma più tofto di Parte della Fifonomia, perche Chiromantia ella è detta dal

greco *χρῖς, τὸς χρῖς*, la mano, e *μαντῖα*, divinatio, cioè indovinare per mezzo della mano; Ma Fifonomia, detta da' Latini *Physognomia*, ella deriva dal greco *φύσις, τὴν*, cioè Natura, & *γνώσις*, cognitione, quali cognitione per mezzo delle cofe naturali, cioè del temperamento, e complessione del corpo, quali nella mano più, che in altra parte del corpo danno i di loro inditij, affermando Galeno, che il temperamento delle mani fia frà tutte, l'eftremità il mediocre, havendo caldo, freddo, humido, e fecco, e che però di tutte le parti del corpo dal folo conofcimento delle mani, fi può più precifamente fapere il temperamento dell'huomo. Onde io quefto Trattato più accociamēte l'hò chiamato *Chirophysognomia*, però che l'Autore su le ifteffe fondamenta della Fifonomia, fonda i principij della cognitione delle linee della mano; che se ivi (il che è lodato dal Rio) da' costumi de gli altri animali, indaga quelli dell'huomo, se v'intercede fomiglianza in qualche particolarità; come per effempio: fi giudicano invidiofi quei, che hanno gli occhi piccioli, perche le Simie, che hanno gli occhi piccioli fono invidiofe. Così in quefto Trattato. Perche la Simia, che hà la mano fimile à quella dell'huomo, hà il monte del Pollice elevato, e con linee decuffate, & è animale lufuriofiffimo; chi havrà quel monte elevato, e fimilmente segnato, fi potrà probabilmente giudicare inchinato alla luffuria, e così de gli altri.

A quello, che vi è di verità, ecco gl'Impoftori aggiungervi del fuo,

&

& empire la scienza di sportitie, e superstizioni. Dictono che la significazione delle linee della mano sia diretta dalle stelle infallibilmente; e che in conseguenza chi hà la tale, e tal linea habbia da fortire il tale, e tal fine: che in ogni conto sia di tal vizio macchiato, o adorno di tal virtù: che farà per havere senza dubbio la tale dignità. E queste sono tutte Imposture, e vanità; e però dottamente Martin del Rio, dottissimo Inquisitore delle cose Magiche, propone la seconda Conclusione. *Chiromantia Astrologica prorsus vana, & illicita, scientia nomen non meretur.* Etale ancora è dichiarata da Sisto Quinto Sommo Pontefice in una bolla contro gli Astrologi, e Chiromanti di quella farina, soggettandoli à gravissime pene. Onde furono riprovati Giovani de Indagine, Gio: Taifnero, Antonio Germisino, Bartolomeo Cocle, Michel Savanarola, Pietro d'Arca, Marcello Saya, Andrea Tricassio, Michele Scoto, Gioa Teukesberg, & altri; i libri de' quali erano tutti pieni di superstizioni. E però tutti questi, che hanno scritto senza fondamenti Fisiici, sono dal nostro Autore chiamati Impostori, Zingani, Saltimbanca, Ciurmatori, e Ciarlatani.

E per conchiudere il discorso dell' Intelletto humano, che egli in simili scienze molto si diletta, e quãto più vietate li sono, tanto maggiormente le desidera, e senz'altro riguardo, & alla cieca procura di possederle; hò stimato cosa giovevole, p. condescendere alle moltiplicate istanze de' virtuosi Amici, dare alla luce questa Parte della Humana Fisonomia da

me tradotta nella favella volgare italiana dalla Latina M.S. che si conserva nella famosa libreria dell'eruditissimo Signor *Lorenza Crasso*, la cui fama è omai giunta da per tutto ne' suoi eruditi volumi, che hanno illustrati i torchi, & hanno partorita l'immortalità al suo Nome; hò stimato, dico, giovevole il darla alla luce, come fondata su Ragioni Naturali, Filosofiche, e Mediche, accioche i curiosi d'una tale scienza, trovata la verità, ridano delle inventioni de gl'Impostori, che dicono provenir dalle stelle infallibilmente, quanto nelle mani si scorge, & essi sciocamente predicono; & accioche senza offesa della coscienza (come dice l'Autore) appaghino la curiosità giovanile.

Avvertendo però, che nella mano, che io vi hò delineato, regolandomi da una, che nel Museo del Signor *Ignazio de Vives* Gentil huomo Napolitano, non meno nelle leggi, che nelle buone lettere, & in ogni scienza versato, si trovava in certi scritti del sù Gio: Battista Longo suo Avo, Condiscipolo del nostro Autore, ancor che in alcune cose fosse diversa, avvertèdo (io replico,) che quei Pianeti ivi segnati non dinotano, che la significazione de' monti sia infallibilmente diretta dalle stelle; ma solamente vi sono segnati à dinotare i temperamenti, e le complessioni Gioviai, Saturnine, e simili; e l'istesso intenderai nel Trattato, ove osserverai, che l'argomento sempre si prende dalle cose naturali, come, per esempio: la Simia hà il Monte del Pollice elevato, e segnato, & è animale lussurioso: chi hà il tal mō-

te così fatto sarà inchinato à tal vizio: dunque tal monte dinotará complessione Venerea, e si segna con la nota di Venere. Così gli uccelli Gioviai, come l'Aquila, e simili hanno il monte dell'Indice elevato, dunque quello dell'Indice si può attribuire à Giove; cioè à temperamento, e complessione Gioviale. Quali complessioni, o disposizioni del corpo danno poi l'indizio dell'inchinatione dell'anima, come quelli che sogliono andare avanti all'affetto dell'animo, come Galeno dimostrò in uno intero libretto; Vanno però avanti non tirando, o forzando; ma bensì leggermente, e continuamente inchinando, di modo che tale inchinatione può essere facilmente superata dalla buona consuetudine, e dal freno della ragione. Così à Socrate per via di linee fu detto da un Fisonomo, ch'egli era uno stolto, e lussuoso. Tal farei, rispose il Filosofo, se la ragione, e la buona consuetudine non haveffe superata la cattiva inchinatione. E quell'altro Filosofo volendo dimostrare, che le naturali inchinationi facilmente si vincono con la ragione, e la buona consuetudine, disse pur egli: Chi non sà che à mezzo inverno, quando è più rigido il Cielo, tu itai soggetto à morir di freddo; con tutto ciò entra

nella stufa, che s'udera.

Si avvertirà finalmente, che quanto si cava di conseguenza, non è certo, ma probabile; certo sarebbe ne' bruti, che sono tirati dalla inchinatione; ma non altrimenti nell'huomo, che può correggerli; dichiarando, che quanto si dice è intorno all'inchinatione, non altrimenti di fatto, e dell'attuale vita dell'huomo. Nò giudicando punto de' doni divini, e gratuiti, perche questi Dio gli distribuisce secondo egli vuole; ne de' gli estrinseci all'huomo, determinando, che il tale debbia in ogni conto morire di morte violenta, o simile; ma solamente arguendo dal temperamento, come per esempio: Chi è di complessione abbondante di calore, e di bile, suole essere iracondo; l'iracondo è rissofo, e porta pericolo, che in qualche risa di morte violenta non cada; come avvenne al tale, che havendo le tali linee, cagionate dall'abbondanza del calore, e della bile, per non haver saputo moderar se stesso cadde in una risa; Ma chi saprà temperarsi dal difetto, al quale è inchinato, sarà da ogni male sicuro. Questo è quanto, o Lettore, à me conveniva avvisarti, del resto intendi il tutto sanamente, & habbi sempre à memoria, Che

Dio d'ogni cosa è l'unico Signore,
E chi è Savio domina le stelle;
Chi non è Savio, patiente, e forte
Lamentisi di sé, non de la forte.

D E L L A
CHIROFISONOMIA

D E L S I G N O R
 GIO: BATTISTA DELLA PORTA
 N A P O L I T A N O

Libro Primo

TRADOTTO DA VN MANOSCRITTO LATINO
 DAL SIG: POMPEO SARNELLI
 Dottor dell'una, e l'altra Legge;

P R O E M I O

Dell' Autore .



E i libri de gli Antichi, e moderni scrittori, che io hò grandemente osservato, e che hanno propagata à posterì immortal memoria delle scienze, per quanto mi ricordo in tutto il corso de' miei studij, e dell' mia vita, hò trovato poca verità; ma bugie, ornamento, e ciarle in gran numero. Anzi che vi hò considerato molte

cose, le quali non solamente havẽvano poco di verità, ma erano affatto lontane da quella. Onde fui necessitato à risolvere, che dovendo io studiare qualche libro, pensassi che lo scrittore fusse à guisa d'un Mercatante, il quale à forza di bugie, e finte parole, cerca di rendere magnifiche le sue merci vilissime. Quiadi è, che tali cose considerando, ruminando, & insieme sperimentando, sempre eleggeva quelle, che per ve-

re

re mi dimostrava l'esperienza. Dandomi dunque nel principio dell'Amia Gioventù à trattare quella parte della Humana Fisonomia, che si appartiene alla mano, di cui parlo al presente, conobbi, che quest'arte già era cominciata à cadere, anzi che di già era caduta, & andata in rovina, però che se ve n'erano stati alcuni libri d'huomini dotti non se ne trovavano più, e quei che andavano, per le mani non erano, che scritti d'ignoranti Ciurmatori, come di Tricassio, & Andrea Corvo, che erano impostori, e saltimbancha: Bartolomeo Cocles, ancor che sia da alcuni lodato, con tutto ciò nella sua Fisonomia tanti sono gli errori, quante le parole, che alla fine n'era altri, che un Barbieri. Le cose poi, che havevano scritte ivano tanto lungi l'una dall'altra per le opinioni fra di loro diverse, che non era possibile in conto alcuno ridurle in un istesso parere, e se per sorte convenivano in qualche cosa, quella cō l'esperienza si trovava affatto vana, nè ragione vi era che sostener la potesse; à tal segno, che vacillando in tanta discordia d'opinioni, & in tanta differenza di cose, & alle volte, abbagliato dalla humana caligine, mi venne in pensiero di abbandonar l'impresa, credendo l'arte, ò tutta in ogni conto vana, ò ravviluppata di tante superstizioni, & imbrogli de' Ciarlatani, & impostori, che meritamente i loro scritti erano stati vilipesi, e prohibiti.

Ma havendo lasciato scritto Aristotele, Principe de' Filosofi, ne' suoi libri della storia de' gli Animali lib. 1. cap. 15. che quest'arte non era pri-

va di natural fondamento, con queste parole: *Part interior manus vola dicitur: carnosa est, & scissuris vita indicibus distincta: longioris scilicet vite, singulis aut binis ductis per totam: brevioris binis, qua non longitudinem totam designent.* La parte interiore della mano, detta da' Latini vola è carnosa, e distinta da linee, che dinotano la lunghezza, ò brevità della vita: le linee, che ad una, ad una, ò à due vanno per tutta la mano dinotano vita lunga: quelle che à due à due non la distinguono tutta, vita breve dimostrano. E così v'è filosofando sopra l'una, e l'altra parte ne' suoi Problemi: Per qual cagione quei, che hanno linee, che girano tutta la pianta della mano, possano vivere più lungo tempo; forse perche hanno minor vita, quei che sono privi d'Articoli, come è tutto il genere de' gli acquatici, i quali perche non sono articolati, sogliono vivere più brevemente. Il contrario poi si sà essere di quelli, che sono articolati, del cui genere sono quelli ancora, che di lor natura privi d'ogni articolatione, con tutto ciò alle volte sono articolati, per quanto loro è più lecito. Ma la parte interiore della mano è affatto priva d'articulatione. Da queste cose io conobbi, che l'arte non fosse affatto vana; e però cominciai à pensare, che di qualche giovamento sarebbe stata l'opra, se io separassi le cose vere dalle false, e le naturali dalle superstiziose; anzi delle stesse vere (per quelle poche, che à sorte vi fossero) trovassi i sifici fondamenti, parendomi, che così facendo sarei stato per apportare non poco utile à gli

gli studiosi, poscia che si sarebbe palesata quella verità, che tal arte racchiude. E perche secondo quel detto sempre con ogni sforzo noi tentiamo

D'ottenere le cose

Proibite, e negate.

hò posto ogni mio studio, che quest' arte tanto desiderata, che prima andava sporcata da superstizioni, e vanità, comparisse limpida, e pura, e solo apportassi quelle cose, che sono e nella ragione fondate, e comprobate dalla sperienza; & in tal guisa si sodisfacesse alla curiosità, senza offendere la coscienza.

Ma, donde io dovevli inoltrarmi, non rintracciava così tosto la mossa; E considerando attentamente la causa naturale, onde provenissero simili differenze, & essendo l'animo mio lungo tempo da simili pensieri travagliato; pur alla fine determinai, che il Sommo Artesice, e Creator delle cose havesse sempre un'istesso ordine in tutte le sue opre serbato, indi mi rivolse alle medesime ragioni, le quali hò assegnate nella Fisionomia humana, celeste, e delle piante, vedendo apertamente, che questo trattato non era altro, che una certa parte della humana Fisionomia, & à quella subalternata, tanto che tutte queste cose si haurrebbono potute trattare nel secondo libro dopo il capo ventinovesimo; se in quel tempo ne havesli havuto simile notizia; non apportandosi qui cosa veruna di nuovo, che non s'appoggi sù quei fondamenti, quali, per non replicargli di nuovo, tralascio.

Quindiè, che cominciai ad os-

servare le disposizioni delle mani, e de' piedi di molti huomini di diversa natura, e di vario temperamento, e di qlli in particolare, alli quali casi notabili erano avvenuti. Emi diedi à credere, che havrei più facilmente ottenuto l'intento, se di quelli ancora osservato gli havesli, i quali non havendo voluto moderare le loro male inclinationi, & havendo seguitato non quello, che dettava la ragione, ma la natura depravata del senso, pagarono le pene della loro nõ corretta nequitia. Avvegna, che come dice San Tomaso par. 2. qu. 9. art. 5. *Ex complexionem naturalium plures hominum sequuntur passiones, quibus soli sapientes resistunt*: cioè: dalla natural complexionem de gli huomini sieguono le passioni, alle quali i soli savii resistono; quindiè, che sovente si verificano quelle cose, che de tal'uni si predicono, perche essi non fanno à le stessi resistere.

Et acciò che havesli abbondanza de gli huomini sopra accennati, cõvenni col Boia Napolitano, ch'era, all' hora un certo, nominato Antonello Cecozza, che quando egli deponeva dalle forche gli appiccati, e gli portava al Ponte Ricciardo (questo è un luogo mille passi dalla Città di Napoli distante, dove i maschini stanno pendenti, per terrore de' scelerati, che forse di là passano, sin tanto che si marcescono, e dalle piogge, e da venti sono consumati) mi avvisasse l' hora di quella transportatione, & io andando à quel luogo osservava le dispositioni delle mani, e de' piedi, e quelle disegnava con uno stilo nelle carte, à ciò destinate, ò pure con il gesso ne formava i lor

Bbb b

ca-

cavi, accioche buttandovi doppo la cera ne havessi in casa i lineamenti, e da ciò havessi campo di studiarvi la notte in casa, e di conferirli con gli altri; e conferiti insieme i segni ne cavassi la verità, facendo sempre l'istesso, fin à tanto, che trovassi tutti i segni, che dinotano tal'uno dover essere sospeso; e così sodisfacessi à me stesso. In oltre accioche io sapessi gli estinti d'atroce morte, & uccisi, convenni con i Diaconi della Chiesa Cathedrale Napolitana (de' quali è il pietoso ufficio scellire, nella Chiesa di S. Restituta Vergine, e Martire gli uccisi, & i morti senza confessione) che mi avvisassero, quando la morte d'alcuni di questi avveniva, accio andando à quella Venerabile Chiesa, guardate le costituzioni delle mani, piedi, e fronti, e delineati il numero, e la qualità delle ferite, similmente potessi in casa conferirli con gli altri; onde conoscessi quali di quelle fossero più valide, e quali più deboli à dimostrare. Ne hebbi minor pensiero à visitare tutte le carceri pubbliche, dove sempre è racchiusa gran moltitudine de' facinorosi ladri, parricidi, assassini di strada, e d'altri huomini di simile fattezza, per vedere diligentemente le loro mani, doppo contemplando i piedi, e le mani de gli animali, conferirle loro figure con quelle de gli huomini, non senza naturali ragioni, e con l'istesso metodo, del quale mi sono servito nella Fisenomia.

E così alla fine, doppo molte, e continue fatiche, e varie esperienze quanto di verità in quelle si conteneva, e quanto mi haveva insegnato la multiplicata esperienza hò com-

pilato in questo libro, il quale habbiamo condotto se non à totalmente perfetta, almeno à non tanto imperfetta descrizione. Et accio che paresse, che habbiamo aggiunto qualche splendore all'antica scienza, habbiam procurato d'inferire nel contesto delle parole così esquisite pitture delle mani de gli huomini, e de gli animali, e l'habbiamo poste avanti gli occhi così al vivo, che niuno per ignorante, ò poco pratico, chesia, non conoscerà di quanto giovamento siano all'intelligenza.

Si priega finalmente il Lettore, che non gli dispiaccia, se nelle cose di molta difficoltà, non trovasse quella perfezione, che desia; che forse col tempo quest'opera nostra ancora bambina, sarà da qualche huomo più dotto con più felici auspicii condotta ad età più perfetta.

Avvertimento dell' Interprete.

Le figure, che qui promette l'Autore, non l'habbiamo trovate nel Manoscritto, ò per non dilettarsi di dipintura chi l'ha trasfritte, ò perche l'Autore non anco le haveva ridotte à perfezione, ad ogni modo diremo, com'egli stesso ha poco fa dichiarato. Che havendo noi, per sodisfare à gli amici fatte le nostre parti, con dar l'opera questa la prima volta così tradotta (benche ne meno in latino sia ancor comparita) alla luce, non mancherà chi più accurato, e diligente havrà pensiero di supplire quanto vi si desidera. Avvertendo in oltre che quanto si leggerà in carattere corsivo, eccetto il latino, sono parole, che non si leggono nell'originale; ma poste per maggior dichiarazione.

Della

Della dignità delle mani.

Cap. I.

DElle parti del corpo humano, di cui tra le opere divine, e più considerabile, le Mani, e per l'eccellenza, e per l'habitudine, e per le sue nobili funzioni il supremo luogo hanno sortito. Quindi è che quell'antichissimo Filosofo Anassagora, secondo Aristotele nel 4. de *partibus Animalium*, disse, che l'huomo era sapientissimo, per haver egli le mani; onde dal Filosofo stesso vien ripreso, dicendo queste che, non perche l'huomo ha le mani è animal sapientissimo; ma perche la Natura l'ha dotato di ragione, dandogli anco gli stromenti, accioche quella potesse operare, *Anaxagorasigitur*, dice il Filosofo, *hominem prudentissimum omnium animalium esse, ait, quoniam unus omnium manus obtinet. Sed re-claratio exigit, ut quoniam prudentissimus omnium est, idcirco manus receperit.*

Sappiamo ancora, che Plutarco l'abbia replicato, ove tratta delle cose naturali, nè dicono che le mani siano uno stromento, ma molti, come primario stromento avanti tutti i stromenti, ovvero organo de gli organi. Tucidide disse, che fosse privo d'intelletto, chi dicesse, che fossero in tutta la compagine del corpo quelle attioni, le quali conosce, che siano nelle mani. Dice Galeno nel 3. de *usu partium*. Che solo l'huomo fra tutti gli animali hebbe l'organo più conveniente al savio

animale; & esser le mani parte maestra del corpo, però che per mezzo di quelle ha sopra tutti gli animali l'imperio. Ne vi è huomo di così chiaro, & esquisito ingegno, che possa, con eloquenza spiegare la maestà, e dignità della mano. La Natura non dimenticata punto della sua industria, ha talmente machinata la fabbrica di quelle, che con l'aiuto loro l'huomo può fare con facilità ogni cosa. Et in vero mirabile è la loro attitudine, facile senza alcuna fatica, ad ogni moto. Numerosa è la moltitudine delle Arti, che con l'aiuto di questo membro esercitiamo. Vi è l'arte notabilissima di dipingere, formare, e scolpire, la scientissima, e quasi divino maneggiamento, de gli organi per la musica. L'elegantissima architettura de' Palagi, l'eccellentissima struttura delle Città, la cultura de' campi, della quale ci serviamo per tante cose necessarie alla vita; per non dire della varietà del vitto, e del vestire. Cò le mani penetriamo le viscere della terra, cavandone fuori la pretiosa merce de' metalli; Con queste si adeguano al suolo i monti, si ammettono i mari, e si fanno à dietro, forzandogli con certi limiti, e quasi prescritte leggi à star rattenuti, accioche più oltre non iscorrano; Penetriamo la vastità delle acque, & indi ne riportiamo gran moltitudine de' pesci. Tutte le bestie terrestri, acquatiche, e volanti, de' quali è piena la vastità del mondo per la attività delle mani ci divengono soggette. Che dirò di quella maestà dello scrivere, che ci fa acquistare la scienza di tutte le cose, propaga l'antichità, non lascia che cosa alcuna

fi muoj; domina l'immensa vastità delle acque, facendo che per ella mandiamo, e riceviamo le merci di quà, e di là per tutte le parti del mondo. Non vi è cosa finalmente nella natura, la quale non soggiaccia alle nostre mani. Ardisco dire, che senza le mani, non solo saremmo vili, & inermi, ma più infelici de' bruti, e l'uso della ragione (che per altro è dono celeste) sarebbe stato egli manco, e privo d'ogni operatione, & afflitto. Quindi è che i nostri maggiori dissero, che le mani erano ministre della sapienza alla mente; e però la Natura donò alle mani ministre di tante arti, e che dovean servire all'uso del corpo, il più nobile temperamento di tutto lo stesso corpo, toltone quello, che si vede nelle punta delle dita. Laonde Galeno afferma, che il temperamento delle mani sia fra tutte l'estremità di mediocre sincerità; cioè che havessero caldo, freddo, humido, e secco, e che però di tutte le parti del corpo dal solo conoscimento delle mani si può più precisamente sapere il temperamento dell'huomo, come quelle che sono costituite de spiriti più sottili, e de gli humori più purgati, & in conseguenza d'intelletto più eccellente, secondo quel detto del Filosofo. *Molles carne, apti mente;* & Isidoro. *Manns ditta, quod sint totius corporis munus*, come da noi si è più diffusamente trattato nell'humana Fisionomia.

Non è dunque in questa gran-

dissima opra di Dio, cosa alcuna, che sia ò temerariamente fatta, ò delineata. Nè i Montetti, ò le scissure della mano devono immaginarsi essere state fatte per comodità della piegatura delle dita della stessa mano, come che senza di quella non possa fare il suo ufficio (secondo che certi saputelli danno ad intendere) Però che se vero ciò fusse, i montetti, e lineamenti delle mani di tutti gli huomini sarebbero effigiati dell'istessa maniera, nè ciascuno l'havrebbe diverse, e l'istesso accaderebbe nelle mani delle altre specie d'animali; Ma conforme ogni huomo ha diversi costumi, cosìanco sono varie, e le scissure, e le preminenze de' monti. Non a caso dunque, nè temerariamente, ma con istabilito ordine della Natura, con ferma legge, e certissima ragione sono delineate le mani nell'huomo, il più eccellente di tutti gli animali; E nelle sole mani dell'huomo, si veggono tutte quelle cose, che specialmente si osservano in quelle di tutte le sorti de' gli animali, come quello che possiede di tutti gli animali i costumi; come altrove si è detto. Fecero mentione di quest' arte gli eccellentissimi Filosofi Aristotele, Plinio, Alberto, Conciliatore, & altri loro seguaci, come, dove il luogo richiederà, faremo per dimostrare.



Delle

Delle parti della mano .

Cap. II.

Qui notaremo le parti della mano, acciò che più facilmente s'intenda quello, che appresso diremo . La parte di mezzo della mano, la quale è cava à guisa di barca, ò scafa, & è carnosa, si chiama da latini, vola; *Ne saprei dirla altrimenti in Italiano volgare, essendo, che in questa lingua si dice dalla detta vola, involare, cioè rapire, quasi empir la vola, diceffimo, dell'altrui.* Quando la mano è aperta si chiama palma, presa la similitudine dagli spassi rami delle palme . Le dita sono cinque, la parte, che di quelle si piega, si chiama nodo, quella, che è dura, e non si piega è detta internodio . Ogni dito hà tre articolì; ne hà due il solo dito maggiore, e primo, che pollice è detto, dal latino pollex, e questi da polleo, che significa potere, valere, come quello che sopra tutti hà più forza, e valore . Il secondo dito si chiama Indice, e salutare, perchè con quello bene spesso dimostriamo, e salutamo .

Il terzo si chiama dito di mezzo, perchè stà ugualmente da gli estremi distante; tal volta è chiamato impudico, perchè con esso viene sovente ad esprimersi qualche sporcizia, *fù egli ancora detto da latini Verpus, à verrendo, &c.* Il quarto chiamasi anulare, come che in quello sogliano comunemente portarsi le anella; e narra Macrobio, che si legge ne' libri de gli Anatomici, che un certo nervo nato dal cuore si estenda fino al dito prossimo al minimo della mano sinistra, e che ivi finischi implicato con gli altri nervi del medesimo dito . Il quinto si chiama Auricolare, perchè con quello ci nettiamo le orecchie . Tra la vola, & il carpo, v'è tramezzato il metacarpo, doppio viene il carpo, che noi chiamamo bracciale . Avicenna, e gli Arabi chiamano Rascetta quella parte, che si distende à guisa d'una base della mano . La parte superiore si chiama le dita .

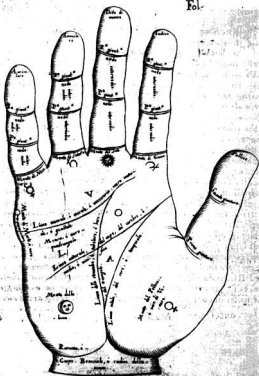
Interprete .

Qui hò posto la figura della Mano sul principio accennata con tutte le linee, e loro nomi, acciò che più chiaramente apparisca quanto si è detto, e tutto quello che si dovrà dire .



Delle

Fol.



*Delle cagioni di questa scienza.
Cap. III.*

I Volgari, e sciocchi Chiromanti, non hanno altre ragioni da apportare in questa Scienza, se non che l'Esperienza. Per essemplio: Dicono, che se la linea circonda il Pollice nella prima giuntura dinotà passioni nel collo; la cagione di questo appresso di loro non è altra, che l'havere osservato questa linea nella prima giuntura del Pollice, o dito grosso, in tutti quelli, ch'erano morti appiccicati. Ma la speriencia senza la ragione è difettosa, & ancor che la speriencia sia il fondamento di tutte le arti, ad ogni modo, ella è zoppa senza la ragione. Ma noi le ragioni, e le fondamenta di quest'arti non pensiamo, che siano altri, se non quelli, che habbiamo registrati nella nostra Fisonomia, secondo Aristotele, Platone, Adamantio, Polemone, & altri Greci, Latini, & Arabi. Quali tutti hanno fatti i loro giudicii da quelle parti de gli animali, che erano simili à quelle dell'huomo. Prenderemo noi dunque le congetture da' piedi de gli animali, che hanno qualche somiglianza con le mani dell'huomo, essendovi molti animali, che hanno le mani, & i piedi intersecati da scissure, come la Simia, il Cercopiteco, il Cinocefalo, la Pistrice, e simili; altre, chiaramente appariscono, altre, che esprimono un certo che proportionale, e simile, come appresso potrà vedersi. E come vedemmo nell'humana Fisonomia, che il Leone hà

la fronte quadrata, nel mezzo alquanto concava, e che sia un animale fortissimo, magnanimo, e liberale; D'onde congetturavamo, che gli huomini i quali havevano la fronte quadrata, & alquanto concava, fossero forti, magnanimi, & alla di lui somiglianza liberali: Così in quest'arte noi sappiamo, che il Cercopiteco, cioè quell'animale, detto volgarmente Gattomaimone, & altri animali simili hanno un montetto, tubercolo, o gonfiatura sotto il pollice, interciso, e decussato da alcune scissure, cioè che hà un montetto con alcune scissure; o linee in forma d' X, e che tali bestie sono tutte lussuriosissime; e habbiamo cavato in conseguenza, che qualsivoglia huomo avrà il medesimo montetto dell' istessa maniera in obliquo, e trasverso delineato, habbia i medesimi costumi, e sia inchinato alla lussuria. Il Sillogismo, con il quale si provano tali dimostrazioni l'habbiamo portato nella humana Fisonomia. Nè qui ci dimenticheremo d'inferire da per tutto le cause naturali dalle qualità degli elementi, cioè dell'humido, freddo, caldo, e secco, siccome habbiamo ancora fatto nell'humana, e celeste Fisonomia.

*De' sette montetti, tubercoli,
o gonfiature. Cap. IV.*

MA prima che più c'inoltriamo, egli è d'huopo, che determiniamo i montetti nelle mani, da quali dipende la maggior parte delle congetture. Noi distribuiremo

mo la sede interiore della mano in sette parti, e già spiegherò la ragione d'una tal divisione. Cinque sono quci monti, che stanno sotto le radici delle dita, il sesto nel carpo, e l'settimo nell' ultimo dalla parte dell' auricolare. Queste parti eminenti furono dette da' nostri antecessori monti, ò tubercoli, e gli ascrissero alli sette Pianeti. Cominceremo dunque da quelli, che soggiacciono alle dita.

Il primo insorge sotto del Pollicè, il secondo si sporge in fuori sotto dell'Indice, il terzo è sottoposto al dito di mezzo, il quarto all'annulare, il quinto all'auricolare; il sesto nel carpo, l'ultimo sotto quello dell'auricolare. Questi monti à guisa di meta come monticelli, ò gonfiature s'inalzano dal piano della mano, alcuni de' quali sono più eminenti degli altri, & elevano il loro sopraciglio; altri sono più humilmente depressi, per non dire, che se ne scendono, altri sono mediocri. Quello, che stà più eretto de' gli altri, scolpito di linee più insigni, e più colorito, egli è detto da' Fisici sublime dono della lussureggiante natura; e là dove alla Natura piace di mostrare il suo studio, operosità, & industria, ivi sarà lecito contemplare la di lei inclinatione, quasi di chi mostri col dito, di promettere gloria, honore, pompa, ricchezze, & altri allettamenti della Fortuna. Per lo contrario quelli, alli quali sono i monti depressi, e notabilmente humiliati, né sono adornati di segni, ivi si dimostra l'opra della Natura mancante, & in conseguenza povertà, miserie, & infelici

avvenimenti. Chi poi gli avrà mediocrementemente elevati, avrà una fortuna mezzana. I fondamenti Fisici di queste proposizioni sono; Quei, che hanno complessione calda, & humida, perche sono più grossi, hanno nelle mani i montetti, ò tubercoli più pingui, & elevati, e da questo ottimo temperamento ottimi costumi ne nascono, che gli conciliano familiarità di Nobili, Grandi, e Principi, onde proveniranno le ricchezze, le fortune, & i Magistrati. Quelli poi, che hanno secco temperamento sono magri, e piccioli di statura, & avranno ancora i monticelli humili, e depressi, e perche da tal temperamento non si discompagnano i mali costumi, ne viene in conseguenza, che avranno scarshezza d'amici, e di fortuna.

Del monte di Venere.

Cap. V.

GLI Empirici non possono convenire frà di loro nella costituzione de' monti, avvegna che altri chiamano il monte del Sole, monte di Giove; e di Saturno quel di Mercurio; e di Mercurio quello del Sole. E non essendo questa certezza fra di loro, qual verità potremo noi trovare ne' loro libri, trattando essi tutte le cose senza arte, e senza ragione? Noi assegneremo le ragioni de' monti, e cominceremo prima dal monte, ò tubercolo di Venere.

Il gran monte di Venere, cioè, che dimostra la complessione inclinata alle cose Veneree, egli è sono il dito grosso.

grosso, ò Pollice, i di cui limiti sono dallo spatio di mezzo dell' indice, e pollice, onde nasce una linea, che li gira intorno fino al carpo. Questo monte noi facciamo soggetto à Venere; e la ragione si è: che tutti gli animali lussuriosissimi hanno questa parte gonfia, e con maggior sopraciglio, ò sommità de gli altri, & intermezzata da diverse linee, e decussate, cioè in forma d' X. Gli Animali, che hanno questo montetto con la cima elevata sono le Simie, i Cercopiteci, ò Gattimaimoni, i Cinocefali, e simili, che sono lussuriosissimi. Le Simie hanno le mani, le dita, e le unghie simili à gli huomini. Si fervono delle mani, e de' piedi, e le piegano à guisa de gli huomini, simili a quali hanno le mani segnate con lineamenti. Onde Ennio hebbe à dire

*Quanto simile à noi la Simia pare
Bestia brutta, insolente.*

Scrive Eliano, che vi fu ordine, che le Simie non s'introducessero nelle Città, à cagione della molto loro libidine, della quale s'accendono anco còtra il sesso humano femminile. E Pistello dice, che i Cinocefali *Specie di Simie col capo simile al cane* siano ardèti alle cose Veneree, e che si sdoghino ancora con le donne; notati anco dell'essere manifestatori, qual voce, per essere nemica a' buoni costumi, alla latina vi lascio.

Al Cercopiteco, detto volgarmente Gattomaimone: Gatto, perche come quello hà la coda, e Maimone, quasi Mimone; laonde Martiale lo distingue dalla Simia per la sola coda, facendo dire ad un Simiotto

Gattomaimon farei s'havessi coda.

Aggiungeremo in oltre la ragione naturale, & è, che quelli, i quali hanno tal' monte elevato, erosso, fiano di calda, & humida complessione; e quei, che hanno fortita complessione di tal forte, sogliono essere Venerei, e lussuriosissimi.

Qui si richiedono le immagini d'ambidue le mani, come dice l'Autore, non perche dilettino, ma per insegnamento, e dimostrazione.

Del Monte di Giove.

Cap. VI.

IL montetto, ò tubercolo, che immediatamente siegue il pollice, farà il Monte di Giove; Cioè che dimostra complessione Gioviale. E faranno così vicini i monti di Venere, e Giove nelle mani, come sono nelle sfere. Et ambidue si assomigliano in dinotare honori, e doni, come altrove habbiamo descritto. Noi, guidati da questa ragione, habbiamo chiamato questo monte, di Giove; hor vedremo gli animali di Giove, che hanno questa gonfiatura notabilmente sublime; - E questo si può vedere nell'Aquila, uccello consacrato à Giove, nel di cui piede il monte vicinissimo al Pollice è più gonfio degli altri. Luciano, & Oppiano dicono, che l'Aquila sia dedicata à Giove; prima perche volò in auspicio di Giove, che andava contro i Titani, come scrive Lucretio. Secondo, che quando superò Saturno, ascrisse quest'uccello alla sua difesa. Terzo, perche si dice, ch'ella somministrasse i fulmini à Giove, che combatteva con i Giganti. Quarto,

Cecc per-

perche, presa la forma d'Aquila, andò in Nallo; e per la memoria di quando si trasformò in Aquila per rapire in Cielo quel Ganimedee, ch'egli tanto amava, e che poi fece suo coppiere. *Il che vien descritto da Ovidio nel lib. 10. delle Trasformazioni.*

Havrebbe all'ora il sommo Giove eletto

D'essere in quell'istante altro, che Giove,

De l'Idalia Garzon tanto l'aspetto
Lo rapì con bellezze uniche, e nove:
Già trasformar, trà se dispone, il petto,

Tanto l'alterni bellezze al punge, e move.

Alla sfregia ogn'altra forma, e prende solo

De l'Aquila il sembante, e spiega il volo.

De l'Aquila, che vede attà ministra
A portare i suoi fulmini sonanti, &c.

Ma la verità è, che sicome l'Aquila, hà il principato frà gli uccelli, così Giove trà li Pianeti. Si dice nata dal fulmine, però che vola tant'alto, che infino alle nubi, come dice Apuleo, e fino alla seconda regione dell'aria oltra quello spatio, dal quale piove, e neviga, dove nè solgori, nè fulmini hanno luogo, ella immune se ne vola. Aristotele. *Volat sublimis, ut quam longissimo distat intervallo, eam non conspiciant.* Volà così alta, che non si vede più, in qual distanza lungissima ella sia; e però frà tutti gli uccelli l'Aquila sola egli chiama divina. I costumi dell'Aquila sono: Polita, attà, in-trepida, valorosa, liberale, non in-

vidiosa, non lasciva, non stridente, modesta, & adorna di costumi, e di maestà regale. Dicono gli Astrologi, che Giove gli dia tali costumi. Et in vero qual cosa è più honorevole dell'Aquila? Quindiè, che chi hà questa gonfiatura, o monticello più gonfio, e ben figurato à guisa delle Aquile, hà li costumi delle medesime, & in oltre Regia fortuna. A chi l'havrà più depresso, succederà tutto il contrario.

Qui va posta la figura del Piede dell'Aquila, come nota l'Autore.

Del Monte del Sole.

Cap. VII.

Sotto il dito di mezzo è situato il montetto, o tubercolo, che diamo al Sole; e la ragione si è, che nel Leone, Gallo, Sparviere, & altri animali Solari, hanno la gonfiatura più eminente sotto il dito di mezzo, e per lo più occupa la parte maggiore della mano. E il Leone à guisa del Sole, animale caldo, e secco; di petto valoroso, ma degenera nelle parti posteriori: non dissimile dal Sole, che dalla prima parte del giorno fino alla metà sempre cresce nel vigore; o pure nella prima parte dell'anno, cioè nella primavera, e nell'estate, doppio pian piano languendo, si porta nell'uno all'Occaso, e nell'altro all'inverno; e l'istesso Leone si vede sèpre con gli occhi splendenti, insuocati, & aperti, come il Sole. Il Gallo, Animal Solare, solo trà gli uccelli bene spesso riguarda il Cielo, alzando in alto la falcata

cata coda. Il Sol nascente mai lo trova addormito; e qñti ogni giorno con i canti lo saluta; anzi che con sonora voce egli è solito annunciarci l'Aurora. Tramontando dunque il Sole, egli va à dormire, e rinasceudo quello, quelli forgèdo i generliacci gli canta.

La Natura del Leone, e del Gallo è partecipe della virtù Solare; ma il Gallo è temuto dal Leone, e quasi adorato. Proclo nel libretto *de miris*, & *magia* non può assegnarne la cagione dalla materia, ò dal senso; ma solamente dalla contemplatione dell'ordine superno: però che la potenza della virtù Solare conviene più al Gallo, che al Leone; il che è chiarissimo; mentre che il Gallo, con certi come hinni applaude al nascente Sole, e quasi lo chiama, quando da gli Antipodi à mezzo Cielo egli comincia ad inchinarsi verso di noi. Michele Enulo dà la talpa al Sole, dal quale egli dice, che questo animale (da tutti gli altri dato per geroglifico della cecità) habbia la vista acuta; e benchè ciò paja incredibile, nulladimeno l'esperienzia l'hà dimostrato, havendo le talpe gli occhi; ma circondati, e coverti da certi picciolissimi peli, acciòche non siano offesi dalla terra, nella quale habita continuamente.

Gli Egittij dicono, che lo Sparviere sia grato al Sole; primo, perchè à guisa del Sole riscalda tutte le cose, e genera, con la sua fecondità notabile, emulando in un certo modo la perpetuità del Sole. Secondo, perchè conforme il Sole col suo lume illustra il mondo, così lo Spar-

viere è dotato di chiarissima, & acuta vista, e di grandissimo splendore ne gli occhi. Terzo imita anco nella velocità del suo volo il Sole, che ogni giorno camina tutti gl'immediati spatij del primo mobile, & ogn'anno gira tutto il Zodiaco. Gl'istessi Egittij pensano che sia Solare; però che la drlui sostanza costa di sangue, e spirito. Edicono gli Antichi, che Febo innamorato di diverse vaghe donzelle, trasformato in varie forme per goderne, niuna più spesso vestì, che quella dello Sparviere. Dicono in oltre, ch'egli habbia convenienza col Sole; però che solo trà gli uccelli, senza impedimento alcuno mira fissamente il Sole, senza voltare quà, e là gli occhi intenti, che da quella continua fiamma non sono offesi. Quelli dunque, nelle mani de' quali sarà eminente, e ben segnata la parte sottoposta al dito di mezzo, hanno gl'istessi costumi, che hà il Sole; de' quali trattano i libri de gli Astrologi, e noi poco appresso diremo.

In questo luogo si devono mettere le figure delle mani del Leone, e de' piedi del Gallo, e dello Sparviere.

*Del Monte di Saturno.
Cap. VIII.*

Essendosi già ragionato del Sole, l'ordine richiede, che si debbia parlar di Saturno: siegue dunque dopo il dito di mezzo l'Annulare, il quale sovrasta al monte di Saturno, così depresso, che appena si distin-

Cccc 2 gue

gue da gli altri. Che questo posia il monte di Saturno si conosce, perche gli Animali mesti, malinconici, e Saturnij hanno questo monte assai depresso; Nè senza ragione giudicamo, che gli animali di Saturno siano per lo più tutti quelli, che stanno nascosti ò sotto terra, ò ne' cavi de' gli arbori, l'Erinaceo, che noi diciamo Riccio, il ghio, il Tasso, la tartaruca, ò testuggine, la lucerta, e simili. L'Istrice hà i piedi anteriori di tasso, & i posteriori simili à gli humani, stà nascosto quattro mesi, non comparisce l'estate, e l'inverno esce fuori dalle caverne. Il Riccio, l'Echino, l'Erinaceo si nascondono l'inverno sotto i cavi de' gli arbori, dove si pascono delle frutta, raccolte nell'estate.

L'Erinaceo, detto da noi volgarmente Istrice, e così descritto da Claudiano.

*Il muso egli hà, che rappresenta un porco,
Dure seti drizzate in sù la fronte
Stanno in luogo di corna, e par che
fuoco
Vibri da le pupille; e di cagnuolo
Le vestigia ricopre hirsuto il
dorso.*

*Et à fero sì picciola pur ella
Gran presidio recato hà la Natura,
Selva di dardi di color diverso
Li tinge il tergo; ma non sono affissi
Come quelli, onde v'è l'Echino armato;
Però che accinto à la battaglia fiera
Lancia i suoi dardi, e da lontano
pugna,
Empiando l'aria de' volanti strali.
Tal volta imita i Parthi, e simu-
lando*

*Di fuggir, mentre fugge, i dardi
vibra, &c.*

Il Ghio stà nascosto ne' gli arbori d'inverno, e s'ingrassa grandemente, e nelle selve cava folte profonde, e le cuopre di legna, paglie, e terra.

Di cui scrive l'argutissimo Martiale, quel Disticho, che fa dire à l'istesso Ghio:

*Dormo tutto l'inverno, e non mi
ponno*

*Dimagrare i digiuni, hò cibo il
sonno.*

Non è dissimile la vita, che mena il Tasso, onde un'altro Poeta gli pone questi versi in bocca

*Vita non è, più de la mia, con-
tenta,*

Se'l sonno m'alimenta.

La lacerta hà ricevuto tal nome à latendo, quod hyeme lateat, ò pure dalla similitudine de' lacerti de' gli huomini, però che i loro piedi similmente hanno le dita, che si dividono, come dalla vola, ò palma, e si piegano in obliquo, & à i lati in quella guisa appunto, che l'huomo piega la sua mano; e camina à quattro piedi. Dice Aristotele, che capri nelle caverne, e che habiti ne' sepolcri, e ne' forami de' gli antichi edificij, ivi dimora quattro mesi, senza mangiare cosa alcuna in terra. Basta, che questo monticello si alzi ogni poco dalla sede della mano, e sia segnato, perchè chi l'havrà tale, se vi sono beni, che possa dare Saturno, egli l'havrà.

Qui vanno poste le figure de' piedi de' sovra accennati animali.

Del

Del Monte di Mercurio.

Cap. IX.

SU' le pendici del dito minimo, è auricolare egli è posto Mercurio. Gli Animali loquaci, e Canori, che si avvicinano all'intelletto humano coll' eccellenza dell'ingegno; e dell' industria, hanno questo monte notabilmente elevato; come sono i Pappagalli, le Piche, le Volpi, i Corvi, e simili animali ingegnosi, & astuti, come Mercurio. Il Pappagallo hà la lingua assai più lata di tutti gli altri uccelli, tanto che proferisce articolate parole, e però lo chiamano Antropoglosson, da antropos, che vuol dire huomo, e glossa, lingua, come quello, che proferisce à guisa della lingua humana.

Scrive di lui Martiale, facendolo così parlare:

Io Pffitaco da voi solo d' altri ni

Inomi apprendere, che io ben io

Cesare salutare, e dirgli Addio.

Et trà gli uccelli è più sagace, & ingegnoso, impara non solamente à parlare, ma anco à pensare; essendo anco partecipe della memoria. Havendo uno specchio all'incontro, si diletta della propria bellezza. Hora si fa simile ad un allegro, hora ad un malinconico, e si allegra della conversatione de' fanciulli.

La Pica ella ancora hà la lingua lata, come l'hà ogni altro animale, che imita la favella humana; è uccello loquace, accorto, & emulo della voce humana, di cui si legge.

Pica loquace à varie voci adatta
il guttore, e qual fusse ella un
buffone

Quanto ascoltaridice.

Le Piche amano le parole, che dicono, nè solamente le imparano, ma godono di meditarle fra di se stesse, e poi replicarle. La Volpe, astuto animale, fa alla sua caverna molti forami, e molte uscite, accioche non possa essere incappata da Cacciatori.

Quei, che hanno tal parte della mano gonfia, havranno i costumi, e gli avvenimenti di simili animali.

Vanno disposte in questo luogo le figure de' piedi del Pappagallo, della Pica, e della Volpe.

Del Monte di Marte.

Cap. X.

DALLA parte del dito auricolare, sotto il monte di Mercurio quella parte gonfia vicino al dorso della mano all'incontro del monte del pollice, come hanno scambievolmente benevolenza fra di loro, così hanno ancora vicinissime le sedi. Noi guidati dalla esperienza habbiamo dato questa sede à Marte, la quale per la robustezza delle parti, e per la violenza, che hà nel far le piaghe, merita il nome di Marte. Però che se vogliamo ferire alcuno con il pugno, con tutta la forza del corpo ci serviamo di questa parte nel percuotere, con questa impugnamo fortissimamente le lance, le spade, i pugnali, perche ella hà l'attitudine dal costare di carne, ossa, e nervi. I guerrieri, e robustissimi animali hanno questa sede assai gonfia. Onde, che i cani, i Leoni, i Cavalli, & i

& i Tori in mezzo delle unghie hanno questa parte più sublime vicino al corpo.

Il Cavallo è consacrato à Marte, come dice Festo, forse perchè è atto alla guerra, & è animal martiale. I Laconi sacrificavano i Cavalli à Marte, cioè una vittima valorosissima ad un Dio fortissimo; e chiamavano Minerva Dea delle Guerre Ippia, da Hippos, cavallo, quasi Dea Equestre.

Et Anchise dà cavalli, che al primo incontro offerrò in Italia, prese Augurio di guerra, onde gli fa dire Virgilio nell'Eucide III.

Quattro destrier viè più, che neve bianchi,

Che pascevano il campo, al primo incontro

Per nostro augurio havemmo: oh, disse Anchise,

Guerra ne si minaccia: à guerra additti

Sono i Cavalli.

Il cane è di temperamento caldo, e fecco, come Marte; hà i piedi anteriori distribuiti con cinque dita, come i Leoni, & i Lupi.

I Leoni sono di natura caldissimi, audaci, feroci, & iracondi, e se prima gli dedicammo al Sole per i costumi, hora gli dedicamo à Marte per la ferocia, e forza.

Questo luogo ricerca le figure de' piedi de' Cani, e Leoni, come ci ammonisce l'Autore.



Del Monte della Luna.

Cap. XI.

LA Luna, come è ultimo de' Pianeti, così ella si hà preso gran parte nella base della mano vicino al bracciale. E gli animali lunari alzano in cima questa parte. Gli acquatici, & i Notturni, e quelli, che sentono le vicende della Luna, come le Nottole, i barbagianni, le Tartaruche, i Gatti, le Capre, i Cinocefali, & altri animali, che caminano, e volano di notte, e si nascondono di giorno.

Il Gatto, come lunare, patisce di morbo comitale, o mal di Luna, & hà ne gl' incrementi lunari gli occhi più grandi. Gli Egittij hanno attestato, che le pupille degli occhi di quest' animale si accrescessero, e diminuisseno secondo i quotidiani incrementi de' lumi. Nè ciò solamente; ma che anco i suoi occhi fussero di notte luminosi come stelle, e che di giorno ottusi; e che però di giorno habita nelle caverne, e luoghi deserti, e tenebrosi, evitando la frequenza de' gli huomini.

La Nottola, o Civetta mostro della Notte, dalla quale hà preso il nome, e nella quale canta, e vola; e quanto più oscura è la Notte, tanto più spesso vola senza paura; di giorno non vede.

Il Pipistrello, chiamato da Latini Vespertilio, e così detto, quod vesperi volare solet, che in lingua nostra si direbbe serotino, perchè vola la sera. Quest' uccello, o più tosto, topo alato, vede molto di notte, e di

e di giorno poco, e quasi niente. Onde prese Ovidio à tessere la favola di Nittimene, e conchiude.

*Fugge l'aspetto altrui, fugge la luce
E si nasconde ne' più tetri horrori.*

*Il Cinocefalo, anch'esso è alla Luna
soggetto, mentre di lui si dice*

*La Luna al Cinocefalo rischiarar,
Et oscura la viffa.*

Quelli dunque, che nelle loro mani hanno questo monte notabilmente elevato, e delineato con ottime linee, o scissure, sono partecipi delle virtù lunari.

Qui si richiedonole figure di tutti i sopraccegnati Animali.

Della mano saturnina; e che indica complessione malinconica.

Cap. XII.

Gl'abbastanza si è discorso de' monti della mano, stimo esser hora necessario, che dichiaramo le regole, per le quali si conoscono le mani planetarie; però che non poco importa à i Prognostici, se dall'aspetto di que' monti, e linee si conoscano quelle, che sono Saturnine, o Giovali. *Per venir poi in cognitione del temperamento.*

Queste cose non si narrano da' saputelli, e Chiromanti, come quelli, che sono appoggiati à falsi principj, e vanissime ragioni; ma quelle cose, che noi insegnamo, non le dimostriamo se non che con ragioni Filosofiche, Mediche, e Natura-

li. Ma cominceremo dalla mano saturnina.

La mano del felice Saturno è angusta, e con le dita lunghe, con la pelle secca, di color fosco, ossosa, nervosa, e con essi nervi, & ossa apparenti; l'accompagna l'aspetto della carne nero, & è più chiaro quello de' capelli, le ciglia convinte, di complessione fredda, e secca, il di lui monte gonfio, con linee decenti scolpito.

I costumi saranno ambiziosi, innalzati con honori, di buon consiglio, di molto cibo, di poco bere, habitatori di lochi acquosi, di vita faticosa, & applicata à continue fatiche; d'amicitia, & inimicitia stabile; che andaranno investigando occultisecreti, ingegnosi, contemplativi, sicuri, e di poco riso.

Le mani della Simia sono saturnine, e però magre, anguste, dure, ispide, negre dal croceo, nervose, ossose, sono in quelle incisure cospice, che si estendono dal carpo fino al monte di Saturno, e sono profonde.

In questo luogo v'è una figura, che contenga una mano d'uomo, & una di Simia.

La mano dell'infelice Saturno è ossosa, nervosa, breve, dura, negra, contorta, e mal formata; l'accompagna un'aspetto brutto, e terribile, & horribile; il colore negro, che v'è al croceo, orchi piccioli, e macchiati, capello negro, & ispidi.

I costumi, vili, che si stima molto, timoroso à gli altri, invidioso, incognito: de' luoi, e non de' gl'altrui con-

consigli amico, habitatore de' luoghi malinconici, traditore de' gli amici, che hà in odio gli huomini; austero, che si diletta di portar vestimenti negri; di molto cibo, e molto bere, perfido, sospettoso, di perversa opinione.

◦ Soggetto à morbi nati da maligni humori, cruttationi, flatì, e quartane, crepature di mani, e di piedi, che manda dalle ale odore d'hirco, brutto di faccia, e di vita, e quanto intorno à ciò habbiamo detto nel libro della Celeste Fisonomia.

Le mani del Gattomaimone par che siano dell'infelice Saturno, però detto Cercopiteco, quasi Cercopitecusa, cioè Simia degenerante, e però giudicamo in quello, costumi, e fortuna degenerare.

Gli Animalì Saturnini sono negri, ed d'inverno vivono ne' nascondigli, cavi d'arbori, e spelonche quasi prigionì, e però i Saturnini hanno molto soggetti ad essere, carcerati.

Qui v'è una tabella con una mano d'huomo Saturnina, comparata à quelle de' Gattomaimoni, e delle Notole.

Della mano Gioviale.

Cap. XIII.

LAmato Gioviale è bianca, & adorna di color di rose, nè grassa, nè magra; nè breve, nè lunga, nè molle, nè dura; gli articoli, nervi, & ossa nè gonfi, nè depressi;

gli occhi grandi, e belli, le pupille late, ma che stiano con un modo mezzano trà gli estremi, l'aspetto giocondo, bello, venerabile, come quello di Venere; ma differente in questo, che più declina ad una fatterza virile. Il capello biondo, poco crespo. I costumi sono. Animo grande, che desidera cose grandissime più di quello, che possiede; imperioso nelle sue attioni, nobile, gratiofo, honesto, polito, piacevole, di molto cibo; semplice, e che desidera sempre far bene. Ama la moglie, & i figli, de' quali n'haurà molti; benigno, giusto, rispettoso con i vecchi, amico de' gli amici, mezzano di pace tra' litiganti, veridico, di buono intelletto, religioso.

Di complessione caldo, & humido, e facile ad ottenere dignità, le mani di costui, le assomigliamo à quelle dell'Aquila, la quale hà il môte sotto l'indice mediocrementemente elevato, & adorno d'incisure.

In questo luogo vanno le figure delle mani dell'huomo, e dell'Aquila.

Ma se Giove sarà infelice, farà la mano più picciola, bianca, & il môte di Giove depresso, e mal segnato, il capo calvo, i capelli dritti; i costumi, i più ignobili, destruttore delle sue robbe, poco religioso, timido, e non mansueto, dispreggiatore de' gli huomini, senza rispetto, finto nelle operationi, non inchinato al bene, alieno dall'amore della moglie, e de' figli, infedele, iniquo, pigro.

In quanto al temperamento, sogget-

getto a' cattivi morbi di Peripneumonia, Emorroide, pleuritide, convulsione, gonorrhea, lienteria, & ad ogni minima occasione uscirà subito fuori dal naso il sangue.

Qui v'è la figura della mano del Nibbio, Ossifraga, et altri che siano della famiglia dell' Aquile ignobili.

*Della mano Martiale .
Cap. XIV.*

LE mani Martiali sono grandi, ancor che in corpo mediocre, articolate, dure, osse, nervose, di pelle aspra di sopra, di nervi, & osse che si sporgono in fuori, di colore trà rosso, e croceo, d'aspetto anco rosso, e croceo, il color de' capelli, e peli crespi sanguinolento, il monte elevato, e patente di notabile latitudine, e ben segnato.

Gli animali Martiali sono il Cane, l'Orso, il Cavallo, il Toro, e gli altri, che combattono. Sono robusti, di calda, e secca complessione. I costumi sogliono essere ingiusti, e che non possono con alcuna ragione essere soggetti, violèti, audaci, pericolosi, voraci, che si attribuiscono ogni honore, inimici anco delle mogli, e figli, desiderosi dell'altrui, ingordi, dissipatori delle proprie facoltà, sono i loro esercitij di ferro, e fuoco.



Qui vanno figurati i piedi dell'Orso, e del Toro, e del Cavallo.

Le mani di Marte infelice sono di color rosso croceo, lentiginose, macchiate da moltitudine di grana rosse; di carne dura, secca, concava. Il suo monte è depresso, e mal segnato, il volto tozzo, il naso quasi infetto del colore hepatico, gli occhi piccioli, il collo nella parte sinistra segnato di rosso nevo; d'aspetto terribile, con una macchia al piè sinistro, il corpo incurvato;

I costumi sono: Amico delle stragi, rinovatore delle risse, assassino di strada, precipitoso, iracondo, inhumano, inchinato a spergiuri, & attioni temerarie. I suoi essercitij sanguinari, amarà le pellegrinationi, nelle quali havrà varie disgratie, fatiche, & angustie, parla in voce alta, e minaccievole, contumelioso, e con le frequenti risse molesto, senza freno di ragione alle sue violenze. Passerà pericolo di essere decollato, o bruciato.

In questo luogo v'è disegnata la mano d'un Cane, e d'un Huomo.

*Della mano Solare .
Cap. XV.*

LE mani Solaris felici sono e pingui, e corpolenti, di color bianco, ben composte. Il volto è bello, gli occhi grandi, e prominenti, bella, e piena barba; I capelli biondi, la bocca rotonda.

Il monte del dito di mezzo de-
Dddd pref-

presso, con la cima cospicua, ben segnato. I costumi sono, di spirito superbo, ma fedele, enfiato, savio, humano, giusto, che ama i suoi Genitori, accresce le sue ricchezze, accorto, honesto, clemente, alieno da moglie, e figli, affabile, di buon consiglio, e però potrà in qualche tempo conseguire, con facilità honori, dignità, magistrati, & anco Principati, e Regni, di poco cibo, liberale, e benchè. Gli animali solari sono il Gallo, e lo Sparviere.

Però in questo luogo si ricercano le figure delle mani del Gallo indiano, dello Sparviere, e dell'huomo.

Il Sole infelice fa le mani grasse, brevi, e mal composte, di color croceo. Sono i costumi: Ambiziosi, e desiderosi di honori.

I morbi di fuoco, febri comburenti; Morte in luoghi stranieri, e per calda intemperie subitanea, e forse violenta, e morbi, che rodono le carni: avrà gli occhi impediti, cieco, strambo, e di vista debole. Il monte sarà depresso, e mal segnato.

Gli uccelli solari infelici sono i degeneri da Nobili, gli Astori, gli Avvoltoi, i Buteoni, e quei che con falsa somiglianza riferiscono spavieri degeneranti. I volti di cadaveri; affettatori di grandezze;

Il Tinnicolo della specie de' spavieri degenera dalle Aquile nel vigore, colore, e forma: si chiama anco sparviere degenerante; però, che egli è rapace, guerriero: ma si pasce di rettili, & inetti, vivendo per lo

più di topi, e serpenti.

Il Buteone, a cui v'è bene applicato quel detto

Non è mica di sale intanto corpo. bench'egli sia pur grande, è nondimeno pigro, e lento, invalido, nemico solo alle rane, & a' vermi, nè si pasce di preda, che non sia o scappata à gli altri, o abbandonata, come spaviere degenerante.

Qui vanno le figure del Tinnicolo, del Buteone, e dell'huomo.

Della mano Venerea, o pure di quella, che mostra la complessione Venerea.

Cap. XVI.

RAppresenteremo hormai nella mano la faccia, che corrisponde alla complessione di Venere. Ella è molle, e delicata, bella, piana, di colore tra'l bianco, e'l rosso, ornata di gratiosa bellezza, rotonda, piacevole, e ben composta, senza vene, nervi, & ossa apparenti, e differisce da quella di Giove solo perche v'è ornata d'una bellezza, che inchina al femminile, del resto imita quella di Giove nella forma, nell'attività, e nelle altre parti. Il monte del pollice è elevato, e bene inciso. Il corpo è lungo, gli occhi grati, venusti, e di splendore insigne. I capelli crespi, e dolcemente inanellati. Il volto gentile, e gratioso, le ciglia sottili, e le labbra colorite, la faccia carnosa, il petto angusto, le gambe, grasse; se avrà un neo nel suo monte per vigore dell'humido radicale di-

dinoterà feconditate in generar figliuoli, l'istefso dovrà considerarsi ne' piedi, & in quelle parti, che la modestia, & un certo naturale istinto tiene ad ogni vista celate; sono questi, e lussoriosi, e fecondi.

In quanto alli costumi farà l'huomo mansueti, di buoni pensieri, inimico delle risse, amico di danzare, e cantare, procurerà di essere amato da tutti, attenderà alle cene, & al continuo lusso, libidinoso, geloso, amatore delle opere ben fatte, obediante alle donne, amichevole, giusto, ottimo, facile al molto bere, di poco cibo, d'ardente libidine, amico de' giuochi, spassi, bagordi, cantilene, convitti, ricreationi.

Gli animali, che hanno simili moti sono le Pernici, le quaglie, ò Cournici, e simili.

La Venere infelice fa le mani non tanto gratiose, il suo monte è depressio, e mal segnato, e simile alle Simie, & à Gattaimoni: dà morbi ne' genitali, fa patire di gonorrhea, restringimento di reni, di vesfica, di ventre, e d'altre parti inferiori: fa i suoi soggetti continuamente, e senza intermissione lussuosi, manfupratori, & inchinati ad altri vitij da non iscriversi; amici d'adulterij, e di tutte le cose illecite, & inchinati à donne brutte, & infelici; Aggiungendo à tutte queste infelicità quanto si è detto di Giove infelice.

Le immagini delle mani simili, faranno quelle della Simia, e del Gattaimone.

*Della mano Mercuriale.
Cap. XVII.*

Mercurio dà le mani alquanto magre con le dita lunghe, cò gli articoli generosi, ben composte, di color di miele. Il monte con so-
praciglio elevato, d'ottime note segnato, con il cingolo di Venere, tanto più se il Mercurio sarà orientale, e felice.

Dalle dita si conosce l'ingegnosità degli uccelli. Plinio scrive intorno al genere delle Picche, che facilmente imparano à parlare quegli uccelli, che hanno cinque dita nel piede. Solino, & Apulco dicono, che la differenza delle Picche nobili si conosce da' piedi, considerando il numero delle loro dita, però che quelle che sono le migliori n'hanno cinque, le peggiori tre.

Il volto è di color melleo, ò alquanto pallido, il corpo di quantità mediocre, i capelli nè lunghi, nè piccioli, gli occhi non tanto grandi, ma belli, i denti minuti, il corpo magro, la fronte angusta, le ciglia convinte, la barba rara, il cammino à passi minuti, la faccia lunga, il naso lungo, le labbra forti, il volto, che mostra un non sò che di puerile.

I costumi saranno, di pensiero, & intelletto elevato, amico del guadagno, e delle mercantie, discorde, e parla bene, amator delle scienze, e

D d d d 2

pre-



precise delle matematiche, investigatore de' secreti, savió, studioso, modesto, di molto mangiare, e bere, attento à fare ambasciate, e legationi; alieno da spalli, che attende solo à se stesso, di natura mescolata, e partecipante di quella di colui, con il quale conversa: applicato ad auguri, e prognostici delle cose future, Grammatico, Rettorico, Filosofo, sollecito negli negotij.

Gli animali ingegnosi, e loquaci sono Mercuriali, come la Pica, il Pappagallo, l'Ussignuolo, e simili.

L'Ussignuolo canta di notte, e giorno, senza intermettere, & è maraviglia il vedere in così picciolo corpicciuolo tanta voce, spirito così pertinace, & una così perfetta scienza di musica; però che hora con ispirito còtinuato tira la voce in lungo, hora la varia piegando, hora la distingue interrompendo, hora la riunisce ritorcendo, hora in un subito ripiglia la pristina cantilena, & alle volte frà se stesso murmurando fa l'alto, il soprano, il tenore, il basso, e quando gli pare alza la voce, e con diverse cantilene le orecchie de gli uditori lusinga.

*Tutto ciò in due Ottave nobilmente
racchiuse un'erudito Poeta.*

*Hor dona, hor nega il canto; hor alza
hor preme*

*Lo spirito: hor tronca, hor tremolando
il tira;*

*Forma, e confonde in un le voci
estreme;*

*In mille gruppi hor le solleva, e gira:
Gorgheggia hor seco, e languidetto
geme,*

*E gridando tal hor vago sospira;
Hor sereno ripiglia, e'n dolci modi
Sembra a nuovo gioir la lingua
suodi.*

*Mesce al basso il sopran, l'acuto al
grave*

*E col sommo, e con l'imo il mezzo
giunge;*

*Sfida gli altri à contenti, e s'alcun
pave*

*Nuove disside ei più superbo ag-
giunge;*

*E chi vien seco à prova, e si soave
Non forma il verso, ei co' suoi scher-
ni il punge;*

*E par che trionfar voglia di quanti
Spiegano per lo Cielo il volo, e i catti.*

*Qui v'è una tabella, che rappresenti le
mani dell'huomo, della Pica, del
Pappagallo, e dell'Ussignuolo.*

L'infelice Mercurio fa la mano macilente, di vecchio: il monte è più breve, e difficilmente s'innalza. Sono i costumi; fraudolente, loquace, che cerca di persuadere ad altri quello, ch'esso non crede, pazzo, che attende ad arti manuali, oscure, & illecite; simulatore, applicato à chimerare, e vani pensieri.

Gli uccelli loquaci, e crocittanti hanno simili le lor mani.

*De' simili animali si spingeranno in
questo luogo le mani.*

Della mano Lunare.

Cap. XVIII.

LE mani lunari sono pingui, molli, rotonde, bianche, le dita grosse,

grosse, e brevi con moto languido, e dissoluto, notate di macchie. La faccia rotonda, la statura breve, e carnosa: gli occhi non in tutto grandi, il corpo cosperlo di bianche macchie, con un'occhio contorto, o strabico. I costumi, di proposito instabile, che si diletta di varie cose, che sempre desidera andar pellegrinando inutilmente. E' inchinato alle donne, mangia molto, ma non digerisce per la troppo frigidità impotente, amico di negotiationi acquatiche. Le donne sono oneste.

Il monte riposto nella sede bassa, della mano, prominente, e gibboso, si distende un poco più lato, e in lungo nella prima regione della mano, e ben segnato.



Qui corrispondono alla mano dell'uomo quelle della rana, e dell'Oca.

La Luna infelice produce huomini di niuna utilità, instabili, infelici nel guadagno, timidi, pigri, sciocchi. Il monte sarà depresso in lungo, e vi sono impresse note infelici. E tanto i notturni uccelli meritamente cedono à gli diurni, quanto la luce è più nobile delle tenebre.

I morbi, alli quali soggiacciono, sono quelli, che redono il corpo macchiato, e lo disformano con piaghe maligne, come la lepra; divengono anco epileptici, paralitici, e con impedimenti negli occhi. Gli Animali, che vagano di notte, e fuggono la luce sono lunari, come il barbagianni, la nottola, l'alocco, l'ascio, il nisticorace, o corvo notturno.

Di tutti questi uccelli vanno qui delineate le piante.

Fine del Libro Primo.



DELLA

DELLA CHIROFISONOMIA

DEL SIGNOR
GIO: BATTISTA DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Secondo

TRADOTTO DA VN MANOSCRITTO LATINO
DAL SIGNOR POMPEO SARNELLI
Dottor dell'una, e l'altra Legge.

P R O E M I O.

HAbbiamo già trattato nel libro antecedente delle parti, monti, o tubercoli delle mani, & anco delle mani, che dimostrano le qualità di ciascuno de' Pianeti, e le humane complessioni. Hora discendendo à cose più singolari, parleremo delle incisure, o linee scolpite nelle mani.



Quanto scioccamente i Ciarlatani Empirici giudicano delle mani lineate, e non lineate.

Cap. I.

DOvendo noi scrivere delle mani lineate, e non lineate, non sarà fuor di proposito sapere quello, che sentano di questo gl'Impostori, & Empirici Chiromanti, acciò che più facilmente e la verità si conosca, e la bugia resti oppressa. Dicono essi, che chiunque avrà le mani linea-

lineate, & intricate con troppi intermezzi di linee, egli sia pieno d'ogni calamità, e vitio; menarà una vita misera, e piena di guai; sarà stancato da lunghi, & inutili viaggi, sarà lungamente ritenuto in carcere. Per lo contrario chi avrà le mani con pochissime linee, egli menarà una vita piena di piaceri, otiola, e ricca, colma di tutte le commodità. Sarà cospicuo ne' magistrati, abbondarà di doni, e pretiosi regali, finirà la vita senza fatica, o fastidio. E chiamano quella Saturnina, questa Gioviale. Ma come dicono tutte le cose senza autorità, e ragione; così sono vane, false, e ridicole. Né si ricordano, o pure non hanno letto quello, che ne' libri della Fisonomia hanno scritto Aristotele, Polemone, & Adamantio: che tutti gli estremi sono mali, però che la virtù nella mediocrità si ritrova; e che però si debbiano giudicare viciosissime così le mani piene di linee, come le nude. Hor veggiamo quello, che di queste cose si deve deliberare.

Che significano le mani lineate, e non lineate. Cap. II.

Spedita dunque l'Historia delle mani in universale, hora ne discorreremo in particolare; e prima ci si fa incontro; che cosa significano le mani lineate, e non lineate; avvegna che non appariscono uguali in ciascun huomo; mentre che alcuni senza veruno contesto di quelle ne sono affatto privi, altri poi ne hanno varie, e moltiplicate. Et à

me pare, che la Natura, dove non ha risparmiato incisure, ha voluto mostrare operosa, e non pigra applicatione. Nelle mani poi prive d'ogni nota, poca industria, e molta pigrizia; e quel giudicio, che facciamo nel corpo, applicamo all'animo ancora. Però che dove sono più incisure, ivi è più ingegno; dove meno, più rozzezza, & ignoranza. Plinio, parlando delle Piche, dice: quelle, che hanno cinque dita hanno più ingegno: quelle, che ne hanno tre, hanno più pigrizia, & ignoranza. Hor come sono le dita nelle mani, così sono le incisure nella sede della vola, o pianta della mano.

Dicono i Fisici, che le linee, e rughe provengono da siccità. E se non vi siete dimenticati di quello, che scrissi nell'humana Fisonomia dalla dottrina d'Aristotele, Polemone, & Adamantio; dissi, che le rughe della fronte provengono dalla malinconia, o siccità; e che però le faccie rugose, e strigose dinotino huomini pensosi, ingegnosi, malinconici, severi, e d'animo grande. Per lo contrario, che le fronti senza rughe disegnino un'huomo rozzo, pigro, e lontano da pensieri. Quelli dunque, che sono d'humida complessione hanno le mani lisce, e senza linee, o pure distinte con poche, come i fanciulli; ma quando poi se ne viene il calore con la sua siccità distrugge l'humido intermisso, il quale essendo già tolto, subito la pelle contrahe le rughe. Il cuojo humido è piano, e disteso; ma se accade, che sia adusto dal caldo s'increspa in rughe,

ghe: se vi si accosta l'humidità, si sciogliono le rughe. Il mattone crudo è liscio; posto nella fornace divien rugato, onde il contesto delle linee vien più tosto dalla siccità, che dalla humidità. E siccome quello, che si dice d'un ramo d'arbore, e d'un pezzo di carne, val per tutto l'arbore, e tutta la carne: sì anco dalla mano giudicamo di tutto il corpo. Le Simie, come attesta Rhafis, sono fredde, e secche, e però hanno le mani, e piedi dipinte con moltiplicato contesto d'incisure. Gli huomini hanno le mani più incise, e delineate, che le Donne. Onde ne cavo il mio parere, & è, che quelli, i quali hanno le mani piene di varij intrecci d'incisure, à legno, che formino una rete, sono d'ingegno arguto, e savij; quelli, che le hanno molto poco segnate, sono rozzi, e d'ingegno grossolano, come si può vedere nelle mani de' rustici, e poltroni.

Qual delle mani debbia guardarsi se la destra, o la sinistra, e qual ne gli huomini, qual nelle donne, contro gli Empirici.

Cap. III.

I Chiromanti Empirici sono di parere, che di quelli, i quali sono nati di giorno si debbia guardare la destra; di quelli, che sono nati di notte la sinistra; il che habbia da osservarsi così nelle donne, come ne gli huomini. Così assermano

Corbo, Tricallio, e Cocle, portando per ragione l'esperienza; ma quanto hanno detto, tutto è contra la ragione, e l'esperienza.

Il sommo Principe de' Peripatetici *de historia animalium lib. 1. cap. 15.* dice, che la destra parte dell'huomo nasca più robusta, e la sinistra più fiacca; ma quella, che è più robusta è più calda, e la più delicata è più humida; ne viene la conseguenza, la quale habbiamo nell'altro capitolo accennata, che dove è più calidità, o siccità, ivi sono più incisure, o linee, e dove è più humidità, ivi sono meno intricate. E però lasciata ogni altra ragione dovrebbe guardarsi in ogni conto sempre la destra; ma perche la mano destra si adopra così in impugnare le armi, come anco in esercitare ogni arte, e con il continuo, e frequente maneggiamento delle cose, la pelle della mano diviene più incallita, più dura, e più aspra, & in conseguenza vengono à scancellarsi le linee, come si può vedere nelle mani de' Zappatori, e Remiganti; Ne si segue, che à gli huomini dovrebbe guardarsi la mano sinistra, dove senza alcuno impedimento si vedranno i segni più cospicui, e più bene incisi. Nelle femine poi, che sono immuni da ogni esercizio, e non adoprano, che le dita nel mestiere dell'ago, s'havria da guardare solamente la destra: In oltre, come che il giorno è più caldo, e più secco della notte: quei che nascono di giorno, per la calidità così del tempo, come del luogo, talmente sono implicate, & intrecciate le piegature, e ripiegature delle linee, e talmente si me-

si meschiano insieme, che niuna ragione militerebbe nel conoscimento della destra mano; e però negli huomini s'havrebbe similmente à guardare la sinistra. Ma le donne non havendo esse questi cumuli di linee così implicate, e che si diffondano per la vola, o pianta della mano, si havrebbe da guardar loro la destra. Queste sono le ragioni apportate da moderni.

Qual disquisitione ci hà recato non poca molestia, in cercarne la verità dalla speranza, la qual m'induce à dire il mio parere, &c: Che si deve guardare l'una, e l'altra mano così ne' maschi, come nelle donne; avvegna che bene spesso le note, che si trovano in una mano, non si veggono nell'altra, & alle volte si veggono le stesse in ambedue le mani, dove si deve lodare la gran diligenza della Natura; però che dove ella dà ad intendere qualche gran male, o qualche gran bene, ha segnato l'una, e l'altra mano con i suoi segni, che lo dimostrano con la medesima moltitudine, ordine, sito, numero, e caratteri quasi che più certa, e più fermamente avvisi l'huomo, che si porti cautelato in evitare il male, o in seguitare il bene, che gli predice; Ma quando i segni mancano in una delle mani, e nell'altra si veggono, più facilmente potrà evitare, o conseguire; come se incorrerà in qualche pericolo, ne uscirà senza offesa più agevolmente. Come la speranza accompagnata dalla ragione mi hà bene spesso dimostrato.



*Che si debbano guardare le
piante de' piedi delle
loro congetture.*

Cap. IV.

I Varij involuppi delle linee, de' quali fin' hora habbiamo ragionato non si hanno da guardare solamente nella mano destra, e sinistra; ma anco nelle scissure delle piante de' piedi; il che è stato disprezzato da gl'altri Chiromanti Ciarlatani. E questa osservatione ci hà recato non picciolo ajuto, Quindi è, che Galeno nel secondo de' Commenti in Hippocrate, ove tratta de' *fracturis*, scrive, che le parti, e le ossa delle mani, e de' piedi siano le stesse. E noi habbiamo osservato, che non vi è differenza alcuna trà i lineamenti delle mani, e de' piedi per maravigliosa benignità della Natura; acciò che, se per qualche avvenimento vengono à scancellarsi i lineamenti delle mani, come spesso è avvenuto per mezzo del fuoco, elleno si conservassero nelle piante de' piedi; anzi che moltissime volte habbiamo veduti ne' piedi, que' lineamenti, che mancavano nelle mani, e così per lo contrario. Onde non senza ragione comandiamo, che si guardino ancora le piante de' piedi, trà li quali, e le mani è questa differenza: che le piante de' piedi hanno diversa la loro lunghezza, e nelli monti delle dita, e del calcagno non appariscono lineamenti alcuni, però che essendo sostenuta tutta la mole del corpo da' piedi, con il continuo camino le linee sono sparite, per la

Eccce pelle

pelle incallita; solo nelle cavità de' piedi vi è qualche cosa da guardare, perchè quella parte non tocca la terra. Il carso del piede sarà in luogo del carso della mano.

Quando dunque si avranno da guardare le piante, sia la mattina, prima che si levi di letto, & i piedi siano riscaldati con acqua calda, nella quale stiano alquanto, acciò che la pelle divenga molle: e ciò fatto si asciughi con un panno, doppo si espolisca la pelle con una pomice, che così le incisure più chiaramente appariranno.

Qui v'è la figura delle mani, e de' piedi con i loro lineamenti.

Della nota, che dimostra tutta la Simmetria del Corpo, e la costituzione vitale. Cap.V.

IL Filosofo nell'Historia de gli animali parla della naturale, e vitale incisure. La vitale è quella, che circondando il monte del Pollice, e tirando in giù si stende fino al bracciale; la chiamano vitale, perchè pare, che tenga le veci della vita. Parlando dunque il Filosofo (come habbiamo riportato nel Proemio del libro primo) dice così: La parte interiore della mano si chiama Vola, ella è carnosa, e distinta di scissure, o linee, che sono indici della vita: cioè che dimostrano la di lei brevità, o lunghezza. Le linee, che vanno ad una, o à due per tutta la mano, dinotano vita lunga, quelle, che non si estendono per tutta la

lunghezza, dimostrano la brevità della vita. Quasi dica. Due sono le linee, che insieme procedono dallo spatio di mezzo trà l'Indice, & il Pollice, una delle quali circondando il pollice discende al basso del carpo, & è la vitale: l'altra v'è indietro per mezzo la lunghezza della mano, & è la naturale; se queste saranno lunghe, profonde, & illustrate dalle altre buone qualità, annunciano vita lunga. Se per lo contrario saranno brevi, e di color languido, dinotano la brevità della vita. E se sono vere le cose, che habbiamo dette di sopra, come con le ragioni habbiamo provato, ne siegue, che si deve più diligentemente guardare di tali incisure l'ampiezza, la brevità, l'infrazione, la distrazione, il colore, l'inflesso, e riflesso. Però che se sono mirabilmente grosse, e molto notabilmente segnate, e chiaramente intiere, e tirano à lungo con perpetuo carso, dinotano robustezza, e lunghezza di vita. Se per lo contrario saranno anguste, più fiacche del giusto, & invalide, che per tutto il lor carso siano disurbate, o tortuose, e mezzo scancellate, sono annuncij di vita languida, e breve. In oltre deve diligentemente osservarsi il colore, poſcia che ottimo è il rosso, ma il pallido dinota languori. E chi può dubitare, che il buon colore provenga dall'ottima temperie del corpo. Dalla mancanza poi del colore, e della rossedine, si cava, che manchi, o sovrasti qualche intemperie. Di più si hà da osservare nel principio, mezzo, o fine, mentre fanno il solito viaggio, se

man-

mancano, sono intermezzate, ò vanno distorte. Se sono circondate da lato, e profondo intervallo. Perche se declineranno per la loro brevità, e fiacchezza, dinotano morbi, e morte nella fanciullezza, ò gioventù.

Si deve in oltre avvertire, che l'origine di queste incisure, è dove si congiunge la naturale con la vitale vicino la metà della vola, il fine poi è circa il carpo: Nè queste partenze, e colori provengono da pigrizia della Natura, che paga si sia addormita nella loro formatione, ma si deve giudicare, che provengano dalla qualità del temperameto del corpo, e dall'affetta virtù; perche privatamente domina à ciascuna di queste. Si deve anco avvertire, che la linea della vita non in tutta una, ma in molti è doppia, l'altra delle quali si chiama, conforte, compagna, e conjuge; perche col suo giro serve alla vitale, e queste dinotano gagliardezza della natura, e soprabbondanza della virtù reggitiva; nè solamente sogliono dinotare sicurezza della vita, ma intemperante lussuria: però che questi vitij sogliono nascere per lo più da virtù valida, e superflua, e dall'abbondanza della forza. Nè virilmente osservere, se, distesa per la lunghezza della mano, vada in dietro à drittura, ò se piegata s'inchini come curva, e gibbosa; e calerà nella curvità della mano; questo si deve giudicare ottimo progresso, perche se inchina al dorso per fiacchezza, dichiara vita breve, ò molesta, accompagnata ancora da altri segni.

Qui l'Autore prometteva una figura, che dichiarasse quanto si è detto.

Della linea Mensale.

Cap. VI.

Conciliatore Filosofo ne' Commentarij de' Problemi d'Aristotele, alle due incisure narrate dallo Stagirita, ne aggiunge due altre, cioè la Mensale, e quella dello stomaco.

Il camino della linea Mensale è dalla radice del monte auricolare, e passando per mezzo la regione della mano, arriva al sopracciglio del monte dell'Indice. Ella è detta Mensale, perche fa il suo viaggio per la mensa, ò vola della mano. E se ella sarà come l'abbiamo descritta, dinota un huomo buono, & audace, & una egregia costituzione d'animo, e di corpo. E se sarà priva di quelle note, le quali habbiamo ascritte alle altre buone già dette, avverranno quelle cose, che habbiamo detto dover accadere alle altre. Ma se nel principio della sua origine sarà scissa da molte linee, dinota frequenti risse, e soggetto però à ferite, precisamente nella fronte. Se poi ella si dilata lungi dal suo fine, & entra nello spatio trà l'Indice, e'l dito di mezzo, dinota flussi di ventre fino al pericolo della vita; alcuni dicono, che indica piaghe, e ferite. Il Conciliatore dice, che habbia ciò imparato dall'esperienza. E la causa par che sia naturale: Però che è pro-

Eccc 2 prio

prio del calore rilassare, & allungare le mani, del freddo accortarle, e ristringerle. Questo progresso, che arriva al sommo dell'Indice, dinota abbondanza di calore, e di bile, e chi pate di questi, perisce impigato, e ferito da nemici, come, dissimo nella Fisonomia, però che questi tali fogliono essere homicidi, crudeli, e traditori.

*In questo luogo si richiede la figura
esprimente la narrata Incisura.*

*Della linea dello stomaco, ò del
triangolo della mano.
Cap.VII.*

E sfendosi già discorso di tre Incisure, aggiungiamo la quarta, la quale è detta da Neoterici Incisura, ò linea dello stomaco; quasi che ella dimostri la qualità dello stomaco. Questa ha principio dal bracciale, nel quale si unisce con la vitale, e da quella unione ascendendo verso sù giunge alla naturale, che con obliqua linea s'incurva dimodo, che l'una con l'altra viene à formare la figura d'un conio, dalla base alata sottodistesa all'ali, con i suoi lati coeguali, quasi mezzo rotondi alzandosi verso la destra, e la sinistra finisce in una punta prominente, così interteffono un triangolo, perche intraprendendo il triangolo della mano con ferma serie, e costituzione forma un equilatero; e dinota uomo di lunga vita, fedele, amichevole, e famoso. Ma se i lati non si uniscono in parte al-

cuna, e sono divisi dalle punte, e si rilasciano à segno, che gli angoli si aprono, dinotano un uomo stolto, e lussurioso. Soggiungendo la ragione naturale del temperamento. Però che con simili produzioni distese per lo mezzo della mano si dinota materie, con la quale sarà costituita la mano, e tutto il corpo, la quale ottimamente digerita hà ricevuto notabilmente dalla virtù formatrice quella estensione sempre ferma, & uniforme. Nè è di poco momento erigere, e drizzare parti tanto distanti, e distratte dal cuore, & è necessario, che sia una gran potestà sopra del cuore, e delle altre primarie viscere, dalle quali scaturiscono gl'influssi di tutta la vita, che le mani così notabilmente corrispondano, e si adattino al cuore, essendo questi l'autore della primaria funzione. E sono prima nella sostanza del cuore tali delineazioni, e piegature, che si veggono in tutti; Però sono articolati i cuori de' gli huomini, e de' gli animali, che fanno assai; Ma senza articoli, e senza sculture quelli de' rozzi, come de' porci; e questo si può vedere nelle disseccazioni Anatomiche.

Quando dunque nella regione, di mezzo la mano la Natura hà risparmiato simile fatica, & ò vi appariranno à due solamente le scissure languide, e che poco si veggano, ò pure saranno singolari, dinotano non essere stato ottimo il principio della generatione, mal'humore indigesto, e la virtù interminata, che non aiutava, ma abbandonava nella formatione, e però inhabile à scolpire, & articolare l'interna sede

fedè della mano; e tale indigesto humore facendosi putrido interrompe lo stame della vita. Alberto riferisce quasi le medesime cose nel libro dell'Historia de gli animali, & io à dichiarazione delle dette cose, dirò: Sela linea vitale dal sopraciglio del monte del Pollice declinerà alla più bassa parte del carpo, e la naturale dalla medesima sede per la regione della Vola terminerà à drittura alla radice del monte auricolare, e la linea dello stomaco dal bracciale si estenderà fino all'auricolare con la medesima serie, & ordine formata, e segno, che formate sono dall'ottima virtù formatrice; e benchè le figure sono designate così distanti dal cuore lor principio, danno però à divedere, che se fossero più vicine molto più abbondantemente influirebbono sopra la vita, qual sopranaturale abbondanza significarà vivere, e viver bene per continuatione di lungo tempo. Ma per lo contrario dove faranno à due, e brevi dinotano, che la materia nasce da interminato, e disordinato humore sopra la formatrice virtù, e così staili in pericolo, che tosto l'abbandoni la vita, efacendosi putrido quell'humore, s'habbia almeno ad accortare alquanto.

*Qui v'è la figura del Triangolo
in mezzo della mano;*



*Che significhi la mensa della
mano angusta, ò lata.*

Cap. VIII.

Contrastano trà di lor gl'Impositori, per cavar notizia di quello, che à tal uno può avvenire dalla angusta, ò lata mensa della mano. E varij sono i loro pareri, come di quelli, che insegnano le cose senza ragioni, e fondamento. Ma noi diciamo, che l'interna regione della mano hà due cesure, che vagano di traverso, e che dalla parte superiore d'un monte, un monte circondano, & all'indietro diffondendosi nel basso, le habbiamo dette Mensale, e Naturale. Queste dalla parte di dentro dividono la mano, e dedotto dal nome mensale, quello di mensa li danno, quale se tu vedrai più del giusto aperta, ò angusta, si chiamarà mensa lata, ò angusta. Se questa sarà lata dinoterà prodigalità, e magnificenza, se sarà stretta, avaritia. Se sia mediocre, tale sarà anco nel donar mediocre.

Ma prima che n'apportiamo la ragion naturale, ricordati di quello, che dissi nella humana Fisonomia, & acciò che meglio tene ricordi, quello che ivi si disse, lo ridurrò in compendio. Il caldo, & humido sono cause di rilassare, & allungare. Il freddo, e'l secco di costringere, & abbreviare. Quei, che sono di temperamento caldo, & humido, hanno la mensa della mano spatiosa; quei, che sono di temperamento freddo, e secco, l'hanno angustissima, come si può

ve-

vedere nelle mani de' malinconici. E chiarissimo poi, che l'avaritia sia compagna della siccità, e freddezza; e la liberalità del caldo, & humido. Et in conseguenza la mensale temperata dimostra l'uomo temperato nel dare. Si conchiude finalmente, che se la lineare latitudine si troverà vicino la sommità ne' detti monti, l'uomo sarà liberale, nella gioventù; se nel mezzo della vola, lo sarà nella virilità. Se vicino al dorso della mano, lo sarà nella vecchiazza. Lo contrario similmente giudicarai dell'angustia secondo il sito.

*Della linea Mensale, che passa
à drittura la metà della
mano. Cap. IX.*

Gli che habbiamo cominciato à narrare della linea mensale, prima che diamo fine à gli di lei prognostici, uno ne racconteremo, che bene spesso potrà occorrere. Quando vedrai, che questa Mensale caminando per mezzo della Vola si congiunge con la vitale, e la Naturale non apparirà, dinota cose tutte estreme, purché sia accompagnata da altri segni. Però che tal disordinata costituzione ci dà ad intendere difetto della Natura, & intemperanza de' gli humori, onde gli huomini divengono di vita mal costumata, e disordinata, precipitosi, violenti, & ingiuriosi. E da quello scomposto furor de' gli humori sovente possono incorrere pericolo di laccio, ò di spada. E se vogliamo comparar quelli con simi-

li Animali, sono tali i Gallinacci, i Polli Indiani, le Pernici, le ficedole, & altri uccelli da mangiare, che appuntino hanno questo processo trasverso della mensale, che tocca la vitale, e periscono tutti, con le gole strozzate, e rotte le cervici. Mi ricordo, che negli anni passati visitando le carceri Napolitane, nel luogo ove si ritenevano i condannati à morte; era fra quelli un vecchio, il quale essendo fanciullo era caduto nel fuoco, e difendendosi da quello con le tenere mani, il fuoco scancellò tutte le linee della mano con bruciare la pelle, restandovi solo lo scambievolmente congresso della Mensale, e vitale, per beneficio divino, acciò che in mirar le sue mani, stesse più cautelato à non incorrere in quella infelice morte, che gli veniva da quelle incisure predetta, con astenersi dalle opere cattive con l'aiuto della ragione, non essendoci date tali linee, perche necessariamente al male c'incaminiamo; ma perche ci guardiamo da quello, che ci potrebbe avvenire, con isfuggire quello di male, che ci predicono poter incorrere se non viviamo bene; il che non havendo fatto quel misero vecchio, io gli predissi, che passava pericolo di morire appiccato; e portò il caso, che pochi giorni doppo avvenne quanto predetto gli aveva.



Del-

*Della figura , che forma il
Triangolo , che suol di-
notare le qualità Ve-
nerree . Cap. X.*

I Neoterici posero nome di Cingolo di Venere à quella figura , che dallo spatio di mezzo dell'indice , ò del dito di mezzo con stelsuoso cammino và serpendo fino al mezzo dell'annulare , ò auricolare . La ragione del nome fiti , perche come il cingolo cinge le reni , così questa con la sua tortuosa cavità cinge le dita . E perche ella dinota lussuria gl'imposero il nome di Venere . Questa nota perche estendendosi parimente per la sommità del monte di Mercurio , lo piglia in mezzo , non solo dinota lussuria , ma anco ingegno , e però gli huomini , che hanno questa nota si devono giudicare lussuriosi , & ingegnosi . Ne prenderemo la ragione da gli Animali , che sono insieme lussuriosi , & ingegnosi , come le Simie , i Gattimaimoni , e simili , che hanno questa linea , e nelle mani , e ne' piedi .

Qui v'è la figura della detta linea , che piegandosi prende in mezzo i monti del Sole , e di Mercurio dimostrandolo nella Simia , e nel Gattomaimone .

*Della Incisura di Saturno .
Cap. XI.*

LA linea di Saturno s'inalza dalla più bassa parte del carpo , e

caminando per mezzo la vola della mano giunge alla radice di mezzo il monte del dito annulare .

Ella hà sortito il nome di Saturnina , perche dinota un'huomo Saturnino , malevolo , e molesto . Le cose , che avvengono à i Saturnini sono carceri , odij occulti , e simili , delle quali cose habbiamo trattato nel libro della celeste Fisonomia . Se vuoi comparargli con animali , questi saranno le Simie , i Gattimaimoni , e quelli , che d'inverno stanno nascosti ne' cavi de gli arbori , ne' forami delle mura , de' monti , e sotterra , tutti i quali hanno la linea Saturnina nelle mani , come le lucerte , i ghiri , e le testudini , che menano con esse loro le carceri , e l'inverno stanno sotterra .

Qui l'Autore vuol che s'fidano à contemplare le mani della Simia , del Gattomaimone , della tartaruca insieme con la Saturnina .

*Della Cefura Circolare , che primieramente circonda il
Pollice . Cap. II.*

LA Cefura , ò linea , che circonda la prima giuntura del Pollice , pare , che rappresenti passioni del collo per un certo ordine della Natura ; se ella apparirà intercisa da qualche parte , indica soggetti à stillicidij del capo , & al pericolo della soffocatione . Et io porto questa figura intercisa nella prima giuntura del Pollice , non però con una stella vicina , e patisco di stillicidio , &

& Ortopnea à segno che bene spesso mi pare di soffocarimi . Ma se sarà contigua alle sue estremità di modo, che venga à compire il circolo, e formar quasi un anello , se altre congetture , e segni non impediranno , dinoterà compressione di guttare dall'angine , ò come suole avvenire , a' scelerati , minaccia strozzamenti , ò con un laccio ; ò con altro modo violento .

Alle volte non circonda per ogni parte , ma poco ci vuole , & unisce il circolo , & all' hora dimostra solamente il pericola , ma tale , che potrà evitarli , come accadde a' miei tempi , ne quali avvisando ad un amico , che passava pericolo d'essere appiccato , come il segno dimostrava , & esortandolo , che vivendo bene , & astenendosi dalle sceleraggini l'evitasse , egli vivendo à suo talento , arrivò con i suoi demeriti alle forche , e mentre stava per ascendere sù la scala , sopravvenne il Principe , per la di cui presenza ottenne la gratia . Questi aveva la linea à guisa d'anello , ma intercisa in qualche parte . Et tutto ciò l'hò appreso dall' esperienza fondata nelle ragioni . Tutti gli uccelli , che hanno cinta la giuntura del pollice con linea tale , come i Gallinacci , le Pernici , le quaglie , le fiedole , l'ocche , e simili muojono tutte strozzate . Questa medesima piegatura si vede spesso nelle Simie , che cadendo nell'acqua à caso vengono à soffocarsi , non sapendo la forza della Natura ; quando per lo contrario tutti gli altri animali la fanno , secondo che dice Aristotele ne' Problemi . Questo circolo (che è una

cosa maravigliosa) quando stanno per sopravvenire passioni della gola , ò stillicidi , stringe talmente la giuntura , che pare che voglia secare il Pollice .

Qui vanno poste le figure de' piedi del Gallinaccio, della Pernice, e della quaglia .

L'Interprete.

E' Necessario avvertire in questo luogo , che l'Autore per prima giuntura del Pollice , secondo il mio parere , intenda quella , che noi nella figura della mano habbiamo chiamata seconda ; cioè quella linea , che cinge il pollice dalla parte superiore ; Non hò voluto qui chiamarla seconda , per non mutare il senso delle parole latine ; nè meno nella figura della mano hò voluto nelle giunture mutar l'ordine di quella , onde l'hò esemplata : Però che le giunture altri le cominciano à numerare dalla parte superiore , altri dalla inferiore , come quelle , che immediatamente seguono alle linee della palma , potendo esser prima ogni estremo , se di là si comincia à numerare . Come sperimentò Marco Terenzio Varrone , il quale volendo , che gl'invitati a' conviti fussero tra'l numero delle Muse , e delle Gratie : cioè che non passassero nove , ne fossero manco di tre ; mentre egli un giorno fece convito , un buffone fuor del numero si pose à tavola l'ultimo de' gli altri . E , trovato il Padrone fuor del numero , gli ordinò che andasse via , & il buffone prontamente disse : vi pare , che io sia soverchio , perche havete numerato dall' altro capo ;

cominciate da me, e vederete, che non ci avvanzo.

Della intersecatione in mezzo la giuntura del Pollice.

Cap. XIII.

Prima, che ci partiamo dal Pollice, vediamo che funzione, e che ufficio fa quella scissura, che, serpe da ogni parte la seconda giuntura del Pollice, quasi semicingolo, che precinge per l'interna fede del Circolo; però che gl'ignoranti, non sapendone le cagioni, molto in questo fra di loro discordano, e dicono: che dinoti stupri trà quelli, che non sono di parentela disgiunti; senza vedere dove tutto ciò fondano. Noi diremo, che quelli, i quali hanno simili intersecationi, siano soggetti à disordinata lussuria; le ragioni, che à dir questo mi muovono, sono, che tal giuntura per la vicinanza del monte di Venere dinota lussuria, e le incisure in quella, grandissima intemperanza; e che ardisca in tal vizio ogni sceleragine per l'effervescenza de'li humori. Oltre di ciò gli Uccelli, & i quadrupedi, de' quali dicono i Filosofi, che *indistincta Venere utuntur*, non sono privi di tal segno; come sono le Lepri, i Gallinacci, le quaglie.

Archelao scrive, che ciascuna delle Lepri sia e maschio, e femina, cioè che siano Ermafrodite, o Androgine, perche tanto il maschio, quanto la femina genera, e partorisce. Scrive Clearco, che i Gallinacci, le Pernici, i Passeri, e le quaglie siano lussuriosissime; aggiungendo, non

modò cum videant fœminas semen emittunt, sed etiã, cum earum vocem audiunt, prae nimia libidine. E Plinio dice: *Perdices inter se dimicant desiderio fœminarum, & villum Venerempati, id quidem & Coturnices faciunt, & Gallinacii, quando sine feminis sunt, villumque semper subigit villor.*

Benche la Lepre habbia le mani pelosissime, toltone i peli; subito comparirà la giuntura, che ritiene la detta scissura.

Qui si scolpiranno i piedi del Lepore, della Pernice, della Quaglia, e del Gallinaccio.

Delle propagini lineari, che guardano sù, e giù,

Cap. XIV.

Perche allo spesso le scissure, che caminano per le mani, si aprono sù, e giù, & anco dall'una banda, e l'altra si spiegano in rami. Si deve considerare, che cosa dinotino; Ma si hà d'avvertire molto bene, che nella mano si devono osservare le parti Orientali, & Occidentali, perche le prime sono migliori delle seconde; e queste parti si vedranno, se guardaremo verso il Settentrione, e voltaremo obliqua l'interna parte della mano sinistra al petto, di modo che le dita, o la parte superiore guardi l'Oriente, & il carpo, e la parte bassa l'Occidente, come noi più diffusamente habbiamo ragionato nel libro primo della Celeste Fisonomia, dove ne habbiamo assegnate le ragioni, e le Autorità.

FFFF Onde

Onde viene à doverfi guardare diligentemente il camipo delle scissure. Se l'uguale accoppiameto de'rametti serpeggerà alla parte dritta,ò alla sinistra, e se ciò sia verso sopra, promette grandissime carezze della Fortuna, se verso giù, minaccia il contrario precise nel processo vitale. La Ragon Naturale si è, perche la parte superior della mano è più calda, essendo ufficio del caldo andarin alto: quello poi che avvèga dalla temperata qualità del caldo, l'abbiamo detto più volte.

Delle note, e caratteri, che spesso si ritrovano scolpite nelle mani. Cap. XV.

Questi Empirici, che si fingono à voglia loro i fogni, e le larve, hāno lasciato scritto, che nelle mani si veggano lettere dell'Alfabeto, e varij caratteri. Dio buono! e chi mai hà veduto, e letto nelle mani, A, B, C, F, C, forse gli occhi loro sono diversi da'nostri, ò hanno vedute simili mani presso de Scithi, lestrigoni, Chinesi, ò altre remotissime Regioni? Mentre che io per lo spatio di sessan t'anni, che hò veduto tante mani, non hò trovato mai tal cosa. Vedono forse i caratteri nelle mani, come quelli, che veggono nelle nubi i steccati, i Cavalli, i Centauri, e le Sfingi? Quello però, che di vero habbiamo noi trovato intorno à queste cose, è che tal volta si veggono nelle mani, ò Croci, ò stelle, ò certi segni come il T, circoli, ò semicircoli; *Che poi le Croci significano dignità, le stelle l'istesso, il T, sia simile, alla Croce, i circoli dinotino il contra-*

rio, i semicircoli se compariscono soli, che significino bene, se doppij male: perche queste cose non sono fondate su ragioni naturali, ne su la cognitione del temperamento, le lasciamo via come senza Fisci fondamentali.

RISTRETTO

D'altre osservationi intorno alla mano, trattate dall'Autore ne' Capi 39. 40. 49. e 50. del Libro secondo della Fisonomia dell'huomo.

Aggiunto dal Traduttore per non lasciar cosa da essere desiderata nella Chirofsonomia.

Delle mani. Cap. I.

Mani grandi, articolate, e nervose, che dinotino:

LE mani grandi, articolate, e nervose, secondo Aristotele nella Fisonomia, dimostrano huomini gagliardi d'animo, e riscrisce questo al maschio. E nella figura del forte, & animoso dona all'uno, & all'altro l'estremità del corpo forti, e grandi, e per gli estremi non intende se non, le mani, e piedi, e simili. Polemone, & Adamantio danno anch'essi alla figura del forte le mani, & i piedi molto bene articolati. Sforza hebbe le mani grandi, e lunghe, con le dita così ferme, che rompeva un ferro del piede d'un cavallo, e pigliando dalla fine una molto lunga lancia d'huomo d'armi, l'alzava in alto, come ogni

ogni picciolo bastoncello. Selino figlio di Bajazete aveva larghe le mani, e muscolose le membra, e fu guerriero fortissimo, ne per qualsivoglia fatica, si vide mai di corpo stanco, o d'animo abbattuto.

Mani picciole, delicate, e mal articolate,

Che sono più tosto belle à vedere, che gagliarde, secondo il medesimo Stagirita nello stesso luogo, dimostrano uomo molle secondo l'animo, e lo riferisce alla femina. Il medesimo alla figura dell'uomo debole dà gli estremi del corpo deboli, e le mani del timido, le dita lunghe, e fortilli. Le medesime mani danno alla stessa figura Polemone, & Adamantio.

Mani dure, e soverchiamente carnose.

Da quel che disse Aristotele nella Fisonomia, si cava, che le mani dure, e molto carnose dimostrano l'uomo rozzo. Onde solleticano il gusto de' gli eruditi quei sali di Plauto; che fa dire ad un servo:

*Non di Pelle è coverto il mio Padrone,
Ma più tosto d'un cuojo d'Elefante,
Ne più s'auo, e scalfrito è d'una pietra.*

Però l'ignorante, e rozzo è chiamato da' Greci παχύδερμος, da πᾶς, crassus, & δερμας, quasi di pelle grossa; si corregga nella Fisonomia παροδερμος.

Mani grandi, e dure

Dimostrano l'uomo forte, ma non atto alle scienze, secondo Adamantio.

Mani molto brevi

Dinotano stoltitia, come riferiscono Polemone, & Adamantio, e da loro il Conciliatore.

Mani grosse

Dimostrano iniquità, secondo Adamantio. L'istesso afferma Polemone, benché il testo sia corrotto, havendo *μυρία*, in luogo di *μυρία* da *μυρία*, che significa iniquità.

Mani piene con le dita lunghe

Danno inditio d'uomo inchinato à ladroncelli. Polemone, & Adamantio. Il Conciliatore dice: le mani grosse, e le dita brevi, oltre ogni misura, dimostrano ladri ingannatori, e pieni d'insidie. Alberto, ancora non dice lunghi, ma brevi.

Mani strette, e delicate.

Segni d'uomo infedelissimo, secondo Adamantio; rapacissimo. Il Conciliatore assai ignorantemente dice iracondi, e stolti.

Mani molto picciole

Sono d'uomo astutissimo, e ladro. Polemone, & Adamantio.

F fff 2 Ma-

Mani delicate, e distorte

Segno di troppo parlatore, e cianciatore. Adamantio, che forse l'hà preso dal testo di Polemone. Il Conciliatore. Le mani distorte, e sottili sono d'huomo loquace, e divoratore. Alberto.

Mani molto brevi

Dimostrano stolticia. Polemone, & Adamantio, ed a loro il Conciliatore.

Mani lunghe colle dita lunghe.

Descrivendo Aristotele ad Alessandro l'ottima qualità delle mani, cioè la mezzana frà tutte, dice così: le mani lunghe con le dita lunghe dimostrano habilità à molte arti, e principalmete mecaniche, saviezza nelle operationi, e segno di buon reggimento. Il Cōciliatore recitò l'istesso, però trascritto dal medesimo.

Mani con articoli ben giunturati.

Polemone, & Adamantio danno alla figura dell'ingegnoso le giunture delle mani, e de' piedi ben fatte, cioè di buona forma.

Mani con articoli lunghi, grossi, & aspri

Sono assegnate da Polemone alla figura del tristo. Adamantio li dà gli estremi grossi, & aspri. Io però consento à Polemone.

Mani di moto languido, e dissolute

Sono date da Aristotele alla figura del molle, & effeminato. Polemone, dove si ragiona del collo li dà le mani sciolte. Adamantio nel medesimo loco non dice *χαίρειν λυγρῶν, μαλ' αὐτῶν*, cioè non dissolute, ma dense, perche *λυγρῶν*, significa sciolto, & *αὐτῶν*, denso.

Mani, che si sbattono, e si fregano

Polemone, & Adamantio danno le spesse fregationi, e sbattimenti delle mani alla figura dell'Avaro.

Mani, e corpo che si muovono parlando

Dinota sporco, eloquente, & ingannatore. Aristotele ad Alessandro. Alberto da lui. Io più tosto lo direi frapattore, che eloquente, e lo riferirei alle Simie, che in ogni azione muovono il capo, e le mani, e sono malvagissime, & ingannatrici. Tolto da quei Cereopi fratelli malignissimi, i quali da Giove furono trasformati in Simie. Ovid. 14. metam.

Gbe il genitor de' Dei in odio havendo

*Le frodi, e le bestemmie de' Cercopi
Genti così ingannevoli, m'ingli
In un brutto animal, che sempre
fusse*

E dissimile à gli huomini, e simile.

Si corregga nel lib. 2. della Fisonomia dell'huomo, (parlo della stampata in Padova 1613. che si vanta d'ottima correzione) ove ne' detti versi è posto Ciclopi per Cercopi, onde sono detti Cercopiteci, i Gattimaimoni.

Di quei, che si servono della destra, e sinistramano.

Non mi pare di lasciare à dietro, che cosa possa dimostrare de' costumi il servirsi della sinistra mano; non di quei, che per usanza lo fanno, ma di quelli, che sono così nati, oltre di quelli, che vedemo servirsi dell'una, e l'altra mano, detti da Greci ἀμφιδίξιοι, & ἀμφοτέρωθεν, e da Homero ἀμφωτά. quasi i fulminanti. da Aristofane, & Hipponatte Ambidestri. Ma cerchiamo un poco la cagione dalle scuole de' Medici, donde avvenga questo, acciò che possiamo sapere, che cosa dobbiamo giudicar de' costumi.

Dicono i Filosofi, che per questa cagione l'huomo nasce, che li serva della destra, e sinistra mano, che il calor del cuore tutto si diffonde nel sinistro lato, e quello del fegato alla destra, e se alcuno si serve della sinistra per destra, per ragione ne hanno assegnato il cuore, & il fegato, dove da queste due membra la forza con più efficacia, e violenza si diffonde, e questo accadere, dove nella sinistra parte tanto il cuore, quanto il fegato acquistano un medesimo sito. Hippocrate dice, che la Donna non può esser sinistra. Plinio riferisce, nel libro VIII. che la cagion di ciò è la debolezza della Natura. Se l'huo-

mo si serve dell'una, e l'altra mano per la robustezza de' nervi, per giusta cagion la donna non potrà usarla, ma non fa poco se della sola destra, potrà servirsi, benché non molto. Dicono, che le Donne Amazoni erano solite abbruciar la mammella destra, acciò che nella man prossima andasse l'alimento, e così crescesse la forza, & il valore, ch'era debole per natura.

Io però non giudicarei questi huomini del tutto buoni; perche tutto quello, che nasce contro l'ordine della natura, arguisce difetto di natura, e principalmente, essendol'errore vicino à due gran membri così eccellenti il cuore, & il fegato; sì anco per lo soverchio calore. Però gli giudicarei caldi, & iracondi, ingiuriosi, & ingannatori. Viene questa mia opinione confermata dall'esperienza, che molti simili huomini ho praticato, & ho trovato essere assai peggiori quelli, che della sola sinistra si servono. Hismael Sofi Rè di Persia, era facilissimo della sinistra mano, e più gagliardo; e però ardente nella crudeltà in brevissimo tempo, & era assai libidinoso.

Delle Dita . Cap. II.

Le dita grosse, e brevi

Dinotano ignoranza, ò stolidità, come scrisse Aristotele ad Alessandro; aggiungendo nel fin dell'opera, che le dita brevi, e grosse dinotano storditi, dal che si eccettuano quelli, che hanno il corpo nè grasso, nè breve. Dice Alberto, che le dita grosse,

fe, e picciole dan segno d'huomo invidioso, & audace.

Dita brevi, e delicate

Anco dinotano stolticia, secondo Alberto.

Le dita lunghe,

Come con Aristotele habbiamo detto di sopra, dimostrano huom savio, e di buon temperamento; e descrivendo il detto Stagirità l'huomo ottimo, li dà lunghe mani, e lunghe dita, che inchinano alla sottigliezza. Plinio da Aristotele dice, che le dita lunghe dan breve vita.

*Dita lunghe, molli, e distanti
frà loro.*

Polemone, & Adamantio danno alla figura dell'ingegnoso le dita semplici. Adamantio le dita molli, lunghe, e distanti frà loro. Plinio, come altrove si è detto, parlando delle Piche dimostra, che quelle di cinque dita ne' piedi, più agevolmente imparano a parlare, e l' solo numero delle dita distingue le nobili dalle plebee, e vili; però che le buone hanno cinque dita ne' piedi, e le restanti ne hanno tre. Da Solino, & Apuleo. Polifena, come si hà da Darete Frigio, era di dita lunghe, ma di animo semplice, e liberale.

Dita rivolte in dietro,

E che s'incurvano nella cima alla parte di sopra, dimostrano huomo liberale, di buona capacità, officio-

so, e di buon giudizio, e ciò per segno del contrario degli animali rapaci. Gli uccelli carnivori sono rapaci, come l'Astore, l'Aquila, il Falcone, lo Sparviere, e simili uccelli, che hanno le dita curve. Questo segno ancora si può riferire al costume apparente, perche quelli, che sono liberali hanno sempre le mani aperte, e le dita rivolte in dietro; gli Avari, erapaci storte, e curve d'innanzi.

*Dita seuerchie, & mancanti nelle
mani.*

Quei, e' hanno sei dita nelle mani, o quattro, come suole accadere, e si vede ne' zoppi, e gobbi, sono nella malitia alquanto sospetti, perche la natura errò nelle membra necessarie; però sicome habbiam detto, tutto è contro l'ordine della natura. Volcacio Sedigito fù Poeta molto illustre, e diceasi essere stato chiamato Sedigito, che in ogn'una delle due mani havea sei dita. Le figliuole d'Horatio, anch'esse furono chiamate sedigite.

Henrico Pio, figliuolo di Henrico Barbatto, Duca de' Poloni havea sei dita ne' piedi, combattè gagliardamente; e fù ucciso nella battaglia, & Anna sua moglie da questo segno lo conobbe frà' cadaveri de' gli uccisi, secondo scrisse Cromero.

Muovere le dita nel parlare,

Secondo Aristotele, dinota invidioso, eloquente, & ingannatore, chi se n'astiene è di buona dispositione, di perfetto intelletto, e di sano consiglio.

figlio . Quel muover delle dita arguisce soverchio calore, e spiriti, che si diffondono per i muscoli, e gli muove disordinatamente . E chi muove le dita nel parlare, suol essere di vehemente, e gagliarda Natura . Socrate nella vehemenza dell'orare solea muover le dita, e svellere i crini, come ben Zopiro Fisonimo haveva osservato . Era appresso Cicerone segno di mollezza grattar la testa con un dito. *Del che i Romani tacciavano il gran Pompeo .*

Dita congiunte insieme

Dinotano lussuria, e si riferiscono à Porci . Polemone dice: costumi porcini, e brutti . Adamantio l'istesso . Il Conciliatore: le dita accostate, e congiunte, dimostrano huomo sporco . I Porci sono ambigui . Dice Aristotele nell'istoria de gli Animali: trà gli bisulci, e solipedi . Plinio da lui . I porci sono dell'uno, e dell'altro genere solipedi, e bisulci .

Dita ristrette .

Quei, c'hanno le dita congiunte, sono astuti, e di pessimi costumi . Adamantio aggiunge à questo di Pelomone, che siano avari . Il Conciliatore, & Alberto, che dinotino huomo maligno .

Dita mediocrementè distanti .

Le dita, che con moderato spatio sono separate fra loro, dinotano leggiere, e ciarlone .

Dita brevi, e delicate

Più del dovere, mostrano huomo di poco giuditio . Adamantio . Si legge in Polemone, credo per errore di stampa, dita lunghe, e fù l'error facile da *μακροί*, à *μικροί*, per significare il primo la larghezza, l'altro la brevità . Il Conciliatore . Le dita picciole, e delicate mostrano huomo stolto .

Dita brevi, e grosse

Dinotano temerario, senza consiglio, e sereno . Polemone, & Adamantio . Aristotele dice ignorante, e stordito .

Le Dita di moderata grandezza,

Edella sua dovuta misura, sono migliori di tutti . Adamantio . Ci aggiunge Polemone, e di buona fortuna . Il Conciliatore: Le dita, che saranno di convenevole bellezza, e di temperata grandezza, dimostrano ottimi costumi . Alberto dice le medesime cose .

Delle Vnghe . Cap. III.

LA forma delle Vnghe è rotonda, con certi coprimenti concavi attorno le cime delle dita, parte à bellezza, parte per la forza del dito; la cui sostanza più dura della carne, men dura dell'osso . Polemone, & Adamantio dicono, ch'elle hanno la minima parte del corpo hu-

humano, e molto inferma al giudicare. Ma correggasi intanto il testo di Polemone, perche dove dice *μη ριχιδεμν*, altrimenti dice il contrario.

Vnglie curve.

L'Vnglie curve delle dita dimostrano sfacciati, e si riferiscono à gli uccelli di rapina. Il Corvo è di natura inchinato al furto, perche i domestici rubbano i danari, e quante cose trovano per la casa, e le portano ne gli horti, ò altri luoghi nascosti, e ne' buchi le nascondono. Polemone, & Adamantio dicono, che le unghie molto distorte dimostrano huomo rapace; ma Adamantio ci aggiunge sfacciato, da Aristotele, & assai bene. Dice Alberto, che le unghie piegate, e curve segnano i ladri, esfacciati, e se sono magri, diverranno tifici.

*Le Vnglie strette lunghe,
e curve*

Dinotano huomo insensato, e ferino. Polemone, & Adamantio. Ne assegna la cagione Giorgio Valni ne' suoi problemi. Ciascun sa, che la natura delle unghie nasce dalla superfluità, & i progressi della Natura nascono dal calore; la strettezza dell'unghie è seguitata da ignoranza, e rozzezza, perche in loro la caldezza è assai debole, ne può fare molto progresso, acciò che si possano dilatare, e far ampie le superfluità; però quelli, che sono di sì poco calore, sono ignoranti, e stolidi; perche ogni freddezza apporta seco

stupore, & ingegno rozzo: e però quelli, che haveranno le unghie strette, saranno ignoranti, e poco ingegnosi. Io gli direi ladri, e gli assomigliarei alle unghie dell'Aquila, ò Nibbij. Plauto parlando d'un cuoco ladro, ne dice

*Est pur cerebi di trovar un Cuoco,
Che non habbia unghie d'Aquila,
ò di Nibbio.*

Le Vnglie rotonde

Sono inditio di lussuria. Polemone, & Adamantio, e da loro Alberto.

Le Vnglie carnose.

E che stan ficcate dentro la carne, dimostrano senso rozzo, e ferino. Adamantio.

*Le Vnglie brevi, pallide,
nere, & aspre*

Dimostrano ingannevole, secondo Polemone. Ma Adamantio ci aggiunge, molto brevi.

Vnglie emblicate.

Se le unghie saranno pallide, e nere, ovvero à modo d'embrici dinotano similmente huomo ingannevole. Alberto assai minutamente ne ragiona. Le unghie molto brevi, pallide, nere, & aspre dimostrano huomo maligno. Io gli assomigliarei alle Simie, che le hanno brevi, nere, pallide, & emblicate, come dice Plinio, e sono assai astute, e maligne.

L'In-

L'Interprete.

tum in domo Divi Georgij Majoris Neapoli 18. Martij 1677.

Emin. Tue

Addictissimus servus

D. Joseph Mendoza Congreg. Piorum Operariorum, Theologus, librorum Censor, ac Sancti Officii Consulator.

Nel fine del secondo libro, l'Autore prometteva doverne aggiungere de gli altri, se l'Opera sua conoscea grata à gli studiosi della Fisonomia; avvegna che sempre si trovano delle cose nuove, precise nella Filosofia, della quale si può dire, che non habbia mai.

I L F I N E.



Licentia de' Superiori Ecclesiastici.

In Congregatione habita coram Eminentissimo Domino CARDINALI CARACCIOLLO Archiepiscopo Neapolitano sub die 18. Januarij 1677. fuit dictum, quod R. P. Joseph Mendoza Congregationis Piorum Operariorum, revideat, & in scriptis referat eidem Congregationi.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Joseph Imperialis S.I.Th. Emin.

EMINENTISS. PRINCEPS.

Librum, cujus inscriptio est *Chirofisonomia, ovvero libro de i Segni della mano di Giovan Battista della Porta, tradotto da Pompeo Sarnelli*, jussu Eminentie Tue perlegi; nihilque in eo offendi fidei, aut bonis moribus adversum. Quare potest typis mandari. Da-

In Congregatione habita coram Eminentissimo Domino CARDINALI CARACCIOLLO Archiepiscopo Neapolitano sub die 18. Martij 1677. fuit dictum, quod, stante supradicta relatione, imprimatur.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Joseph Imperialis S.I.Th. Emin.



Licentia de' Superiori Secolari.

ECCELLENTISS. SIGNORE.

Antonio Bulifon Libraro, e Stampatore di questa fedelissima Città, supplicando espone all'E.V. come desidera stampare un libro *de' Segni della mano di Gio: Battista della Porta; tradotto da Pompeo Sarnelli*. Per ciò supplica V. E. per le solite licenze, e l'havrà à gratia, ut Deus, &c. M.U. J.D. Lucas Potus videat, & in scriptis Suae Excellentie referat.

G G G G G A-

GALEOTA REGENS. CARRILLO REG.
VALERO REGENS. CALÀ REG.
SORIA REGENS.

Provisum per Suam Excell. Neap.
die 18. Januarij 1677.

Maffellonus.

occurrerit, quod Regiam jurisdi-
ctionem obumbreret, typis dignif-
simos reor, si ita Excellentiz Tuz
videbitur, Neap. die 24. Martij
1677.

Excellentiz Tuz

Addictissimus famulus

Lucas Pons.

EXCELLENTISS. DOMINE.

Joannis Baptistæ à Porta Neapoli-
tani suæ ætatis Philosophorum,
nulli secundi, nostræque tempe-
statis id genus scriptoribus cele-
berrimi libros duos de *Chiropysio-
gnomia*, scilicet de ea *Physiognomia* par-
te, qua ad manum spectat. D. Pom-
pejo Sarnellio F. J. D. politioribus
litteris, cæterisque scientijs orna-
tissimo, Interprete, jussu Excel-
lentiz Tuz perlegi, cumque nihil

Visa supradicta relatione, Imprima-
tur, & in publicatione servetur
Regia Pragmatica.

GALEOTA REGENS. CARRILLO REG.
VALERO REGENS. CALÀ REG.
SORIA REGENS.

Provisum per Suam Excellentiam.
Neap. die 26. Aprilis 1677.

Maffellonus.



IN

INDICE

DE' SECRETI CONTENUTI IN QUESTI
VENTI LIBRI

D E L L A

MAGIA NATURALE.

A

A BORTO da che si caglioni.
134. 544
Aceto di quanti modi si possa
fare. 180. 181. 182
Accender presto molte candele insieme.
400
Accendere il fuoco collo specchio concavo.
481
Accendere il fuoco di lontano collo
specchio piano, e col cavo. 483
Accendere il fuoco con la lenticchia
di cristallo. 490
Accendere il fuoco con la colonna di
cristallo. 506
Accendere il fuoco con la Piramide
di cristallo. 495. 506. con la balla di
cristallo. 493. 506
Accendere il fuoco di lontano con la
refrazione. 506
Accendere il fuoco collo specchio concavo.
494
Acciajo damaschino come s'adopri.
415
Accommodare i difetti del vino. 182
Acqua marina, come s'imiti nel color
delle gioje. 216
Acqua d'argento vivo. 315
Acqua, che imbianca, toglie via le

rughe, e fa splendida la faccia.
324
Acqua odorata di garofali, gelsomini,
e rose moschete. 335. 374
Acqua vita. 336. la medesima farla
più presto. farla dal mosto. 336
Acqua forte di varie sorti. 366
Acqua, ovvero olio di Sale. 366
Acqua da partire argento. 367. da
partire oro. ibid.
Acqua odorata, & odoratissima. 372
Acqua Namsa. 373. l'istessa cristallina.
ibid.
Acqua odorata per immersione. 373
Acqua muschiata. 374
Acqua odorata composta. 374
Acqua di storace, belsuino, & altri
odoratissima. 400
Acqua come si separi dal vino, essendovi
meschiato. 515. 516. dal mosto. 518
Acqua come si facci salire commodamente.
525
Acqua col calore del Sole farla salire su.
525
Acqua, che facci ufficio di mantice.
530
Acqua del mare, che sia buona à bere.
531. 533. 534
Acqua haverla in quantità distillandola
G g g g 2 dola

della salsa.	532	prendano con le mani.	445	
Acque dolci, come si raccolgono.	535	Antimonio trasmutarlo in piombo.	195.	
Accrescere il peso all'olio.	540	cavarne lo spirito.	204	
Accrescere il peso alle feto.	540	Ape nasce dal bue.	43	
Accrescere il peso alla cera.	541	Ape disutile nasce da' muli.	43	
Accrescere il peso al feto.	541	Aperitura de labri come si medichi.	184.	
Accrescere il peso al pane.	174			
Accrescere il peso ad un vase d'oro.	207	Apio, che germogli presto 101. più grande. 110. come si facci nascere crespo.	132	
Accrescere la quantità del miele.	541	Aprire, e serrare le lettere, che non si conoscano.	469	
Accrescere il peso al grano.	541	Archibugio, che datoli fuoco una volta tiri dieci balle.	389	
Affie, & Cicinelli, come si fingano.	430	Archibugio, che tiri una bala senza polve. 528. che tiri molte botte, senza caricarlo di nuovo.	401	
Aggiungere, o torre i peli.	537	Argento vivo cavarlo dal piombo.	196.	
Agli smisurati. 112. che non puzzano. 123. farli più dolci. 128. Si conservano nell'acque salse.	162	congelarlo con la celata di ferro. 200. in altro modo.	201	
Albero, che solo contenga i frutti di molti.	133	Argento vivo, da quale si cava l'acqua.	201	
Albergie, che facciano frutti maggiori.	107	Argento vivo, che cresce in arbore.	202. tingerlo in oro. 202. solimato come si prepari.	314
Alicorni s'allettano con l'odore.	443	Aria, come ce ne possiamo servire in molti artificij.	530	
Allettare gli animali con odori.	443	Aria, come possa generare acqua.	535	
Allettare gli animali con amore, per prendergli.	456	Aro, che si facci grande.	111	
Alloro, e mirto rossi nascono neri.	85	Asina.	285	
Ametisto come si facci.	216	Asini, come si fanno nobili. 58. come s'imbracciano.	444	
Amore trà la pietra, e la calamita essere maggiore, che trà la calamita, e la calamita.	250	Asparagi comè si generano. 84. haverli ogni giorno. 104. fargli bianchissimi.	120	
Ammazzare le tarme, che rodono i capelli.	308	Attrazione delle virtù celesti.	18	
Anello di ferro tocco in una parte dalla calamita, riceverà l'una, e l'altra forza.	266	Augmentare, vedi, Accrescere.		
Anguille come si generino.	47	Azalee serbarsi nel miglio.	167	
Animali di specie diversi meschiandosi insieme, partorisce de nuovi, e diversi.	50			
Animo piacevole, e molle tirarlo dall'arme a conviti.	544			
Anitre, oche, & altri uccelli, come diventino tenerissimi.	417			
Anitre come s'imbracciino, perche si				

DELLE MATERIE.

B

B Acche, che vengano di più colori. 93
 Balla cristallina, e suoi effetti. 493
 Balle di fuoco, che si buttano con le artiglierie, e discorrono l'aria. 389
 Balle, che ardono sotto l'acqua. 391
 Balle, e epignate per buttarle nelle navi. 393
 Balle, che scagliano fuori dadi di ferro. 393
 Balle d'archibugio, che penetrino più volentieri. 401
 Balle, che passino un huomo, e non si veda penetrata, nè uscita. 401
 Balle di cristallo, che mostrano in aria un'immagine pendente. 494
 Bambino nato da un'huomo, & una cavalla. 63
 Basilico genera lo Scorpione. 42
 Basilico diventa serpillo. 86
 Basilico più soave. 127
 Basilico capilluto. 132
 Belletto, che non può scoprirsi. 318
 Belletti eccellentissimi. 317
 Bevande per le ferite. 295
 Bevitore di vino, che l'abborriscono. 433
 Biade, che facciano molto frutto. 135
 Bicchiere, che s'attacchi alle labra di chi beve. 435
 Bietola grande. 110. bianca. 120. che divenga dolce. 127
 Bolbi maggiori. 111
 Brassica inanzi tempo. 101
 Bruciare una casa, & una fortezza in qualsivoglia hora del giorno con lo specchio cavo. 483
 Buovi, che pajano grassi. 79
 Burlare i convitati nel bere. 514
 Burre, che si fanno alle donne. 330
 Bussola da navigare, stando ferma, e la pietra si muova, o vero al contrario,

sempre si muovono alle parti contrarie. 261. 263

Buttare una gran fiamma in alto 400

C

C Accia de gli otidi. 440
 Cacciare i Parafiti dalle tavole. 434
 Cadavero come duri molto tempo. 168
 Calamita, sue specie, e luoghi dove nasce. 233. perche i tiri. 234. ha due poli opposti. 236. che una sia più perfetta dell'altra. 236. tira, e scaccia l'altra calamita. 241. quanto è più grande, tanto ha maggior virtù. 243. non tira da ogni parte, ma da uno determinato punto. 251. Pistessa calamita da una parte tira, e dall'altra discaccia. 251. senza toccare diffonde la sua virtù dentro l'erbe della sua attività. 254. non muove il ferro sopra una lamina di ferro. 256. conoscere il suo punto anfrate, & settentrionale. 259. come se gli freghi il punto, quando ha da servire per la bussola da navigare. 260. che non grecheggia. 263. dona al ferro virtù contraria alla sua. 264. essendo imbrociata, far che torni al suo ufficio. 268. come avviene, che perda le sue forze. 269. vedi forza. vedi ferro.
 Camelo battriano dal Porco, e dal Camello. 62
 Caniera dove si conservano i frutti. 141
 Candela, che arda in perpetuo. 402
 Candele molte insieme, che s'accendano presto. 400
 Cane indiano nato da Tigri. 52. dal leone. 54. Cane Toi. 54. dal lupo. 54. Cani lancieri. 55. Cani fortissimi come si possono generare. 52. Cane veloce come si generi. 55. picciolini, che servono per piacere. 56. Cane, che sia buffone. 57. fare il cane senza viiio, robusto, e forte. 57.
 Cani

- Canì lanofi.** 75. come s'imbricano. 444. come loro si muta il colore. 449. che non fuggano. Che non latrino. 449. che non possano correre. 450
- Capelli biondi.** 303. 304. di color rossaccio. 304. 305 di color negro. 305. crespi. 308. capelli, e pelli, che cadano. 306. 331. trasmutargli. 337
- Capitone** come si prenda. 438
- Capone arrostito, e bollito** 426
- Capre, e pecore, come si meschiano.** 60
- Caratteri, che non si veggono, fargli apparire, e quelli, che si veggono fargli sparire.** 452
- Caratteri, che nell'acqua diventino di latte.** 452
- Caratteri, che non si possono leggere, se non fraposto il fuoco.** 453
- Caratteri, che cadano à giorni determinati.** 466
- Caratteri, che rodono le carte.** 466
- Caratteri, che spariscono via.** 466
- Carbanchi, come si fingono.** 220
- Carciofi perpetui.** 104. grandi. 109. odorati. 123. dolci. 126. senza spine. 131
- Cardoni fargli bianchi.** 120
- Carne del volto farla molle, e spiedete.** 12
- Carne, e pesce come si conserva.** 143. 168
- Carni come si facciano più tenere.** 416
- Carni di pecore come divenghino più tenere.** 417
- Carni de' buoi come diventino più tenere.** 417. 419. di queste, e degli altri animali, come divenghino più dolci. 423. come si possano far amare, e dispreggiare. 425
- Carni di Cervo, come divenghino velenose.** 425
- Carni, che si conservino senza sale.** 430. salate, che tornino dolci. 430. che pajano sanguigne. 435
- Castagne eccellentissime.** 97. farle più tenere. 116. come si serbino. 142. 151. 154. 165.
- Cavalli di varij colori.** 74. come loro si facciano delle macchie. 78. godono del suono del flauto. 440. restano sforditi. 444. Come si chetano. 543
- Canio mutarsi in rapa, & al contrario.** 85. che diventi dolce. 127. più tenero 133
- Cece tempestivo.** 102. come si serba lungo tempo. 143. 162. che sia maggior del solito. 109.
- Cedro, che produca diversi pomi.** 93. che habbi dentro il limoncello. 97. che sia sempre carico di frutti. 103. maggiori del solito. 108. 109. senza semi dentro. 113. divenghino di color rosso. 117. sanguigno. 117. che sia dolce. 125. che prenda forma di testa humana. 128. conservarlo nel suo arbore. 139. cedri quando si devono cogliere, 144. e come. 146. serbargli incorrotti. 149. 164. 165. 166.
- Cedruoli tempestivi.** 102. tardivi. 106. maggiori del solito. 110. imprimerli qual si voglia forma. 119. più teneri. 131. lunghi, e non acquosi. 132. che muovano il ventre. 134. conservargli verdi nell'aceto. 160. nella murechia. 162
- Celsi si conservano nel vino.** 158
- Cervi, e porci si prendono cù il flauto.** 441
- Cerussa per il volto come si facci.** 315
- Chetare i cavalli.** 543
- Cibo per pigliare filuri.** 437. per pigliar saraghi. 437. Temallo. ibid. l'antopio. 437
- Cibo in gola de' ghiottoni, che non si possa inghiottire.** 434
- Cicatrici delle ferite levarle dalla faccia.** 313.
- Cicinelli come si fingano.** 430
- Cicorie, che diventino dolci.** 127. più larghe. 231
- Ciglie farle belle.** 309
- Cimico più lieto.** 132
- Cinabrio come si fissi.** 203. fissato, come se ne

DELLE MATERIE.

<i>ne cavi una barba d'argento.</i>	204
<i>Ciniro dalla Pecora, e becco.</i>	60
<i>Cipolla grossa. 109. 111. più soave. 128.</i>	
<i>ascalogna come si generi. 132. che non si corrompa.</i>	165
<i>Ciprino del limo pretrefatto</i>	48
<i>Cireggie innanzi tempo. 100. tardive. 105. senz' ossa. 114. laureate. 124. quando si devono cogliere, acciò che durino. 145. si conservano nel miele. 156. altrove</i>	166
<i>Clisso, che cosa sia, e come si facci.</i>	364
<i>Cocomeri tempestivi. 99. 102. tutto l'anno. 103. che siano dolci. 126. come si conservino.</i>	159
<i>Colombi dipinti. 75. servono per corrieri.</i>	462.
<i>Colorare il corpo.</i>	318
<i>Color dall'oro come si cavi.</i>	359
<i>Coltelli damaschini come si fingono</i>	414
<i>Coltelli durissimi</i>	411
<i>Composizione Epimenidea à tolerar la fatica, e la sete.</i>	175
<i>Composizione de' fuochi. 385. 399.</i>	
<i>Composizione della polvere per le artiglierie.</i>	387
<i>Confirmare i denti.</i>	283
<i>Confortare lo stomaco.</i>	286
<i>Congregare le mustelle. 443. i polci. 443. i forici. 443. le ranocchie. ibid.</i>	
<i>Conoscere se il rossore del volto sia naturale, è falso.</i>	330
<i>Conoscere il ponto dal rivolgimento delle immagini nello specchio concavo.</i>	480
<i>Conoscere se nel vino è meschiata acqua.</i>	515.
<i>Conoscere una parte d'argento, che sia meschiata con oro.</i>	521
<i>Conserva di fiori di garofali contro la peste.</i>	292
<i>Conservare li frutti nelli proprij arbori.</i>	138
<i>Conservare tutte le cose nel vino distillato.</i>	160

<i>Conservare tutte le cose nell'argento vivo</i>	168. nel balsamo.	169
<i>Conservare la carne senz'a sale.</i>		430
<i>Controveleni eccellentissimi.</i>		290
<i>Contro ogni tossico, peste, humor malinico, cagiate da alto.</i>		291
<i>Contro la pestilenza.</i>		544
<i>Convocare molti animali collo specchio.</i>		442
<i>Cornacchie prenderle con le mani.</i>		445
<i>Cornali si servano nella feccia del vino.</i>		159
<i>Corriero, che non sappia dove porti le lettere, ne si possano trovare da alcuno.</i>		465
<i>Cose che giovano à smorzare il fuoco.</i>		396
<i>Cose gravi nella medesima specie, non cadono giù, ne le cose leggiere saleno in.</i>		512
<i>Cosirinchimse per secoli restare incorrotte.</i>		154
<i>Cotogni tempestivi. 102. si facciano maggiori. 108. predano forme d'animali. 129 come si conservino. 142. quando si devono raccorre, per conservargli incorrotti. 144. come si preservino dalla corvottione. 167. 150. 152. 155. 157. 164. 166. si servano nel miele. 155. nel vino, & altrove.</i>		165
<i>Cottura del fuoco, e suo rimedio.</i>		288
<i>Crabrone nasce dal Cavallo morto.</i>		45
<i>Crescere il peso ad un vase d'oro.</i>		207
<i>Crescere, vedi accrescere.</i>		
<i>Creta dà peso al pane,</i>		174
<i>Crisolito come si facci.</i>		216. 217
<i>Cristallo, è felice come si prepari per farne li pastelli.</i>		212
<i>Cristallo tingerlo di varie tinture.</i>		218
<i>Crocata dalla Hienna, e leoneffa.</i>		62
<i>Cuocere il ferro, che sia più trattabile nelle opere.</i>		413
<i>Cuocere presso le vivande.</i>		419

Del-

D

- D** Elfino s'alletta con la cetra. 440
 Denti, come si poliscono, e si confer-
 mino. 283. 395
 Diamante che impedisca la forza della
 calamita essere falso. 270
 Dipingere in picciol luogo le cose grandi, e
 spaiuse con l'ente di cristallo. 492
 Discensorio per bagno, che scendendo giù
 cavi Polio. 346
 Disegnare l'effigie d'un huomo, ò altra
 cosa senza che alcun sappia *pingere*. 485
 Distillare che cosa sia, e di quanti modi.
 333. distillare al sole. 338. distillare
 l'acqua salsa, & haverne gran quan-
 tità d'acqua dolce. 532. 533
 Dolore di testa. 284. de' fianchi. 284. do-
 lor colico. 285. dolori freddi. 293. di
 siatica. 7
 Donne congiunte con bestie, becchi, e Ci-
 noccfali. 64
 Donne, che partoriscono bei figliuoli. 76.
 che concepiano. 288. Posto che habbiano
 partorito, come possano parere il con-
 trario. 329. che una donna diventi lē-
 tiginosa. 330. che butti le vesti, e si
 disnudi. 548
 Donzella nata da un'huomo, & un'afina
 63
 Dragoncello herba come si generi. 132
 Dragone volante. 550
 Due aghi, che siano attaccati alla cala-
 mita, ricevono contrarie virtù. 264.
 loro effetti. 265

E

- E** Femero nasce nell'aceto. 43
 Effetti vengono dal Cielo, e dalle
 stelle. 14
 Effetti di due aghi attaccati à due cala-
 mite. 265

Effetti dello specchio *colonnare* convesso.

490. del *colonnare* concavo. *ibid.* dalla
 leucchia di cristallo, sen *occhiali*. 493
 della balla di cristallo. 493. dello spec-
 chio piramidale concavo, e convesso.
 490.
 Elefanti come si prendano. 438. come s'
 imbrachino. 445
 Elisir della pimpinella. 363. composto. di
 molti semplici. *ibid.*
 Enante sempre fiorita. 104
 Esca de' Palamidi. 437. dell'Anguille
ibid. de' Cesali. 437. commune à tutti i
 pesci. 437
 Esercito di arene, che combatte. 347
 Esperimenti spiritali. 524. de' fuochi. 400
 di Caccia. 449. di lampadi. 549. me-
 canici. 550

F

- F** Aci, che non s'estinguono al vento,
 398.
 Faccia bianca, e splendente, rossa, e molle,
 come si facci. 309. 310. 312. 317
 Faccia pallida farla vermiglia. 318
 Faccia bruciata dal sole, come diventi
 bianca. 319
 Faccia imbellettata diventi gialla. 320
 verde. 330
 Faccia gonfia, e con piaghe come si possa
 fare. 337
 Faccia, che paj magra, e pallida. 296.
 549
 Falsificare il muschio, e zibetto. 386. 387
 Falsificare le macchie de' coltelli dama-
 schini. 414
 Falsificare il sugello. 468. la mano dello
 scrittore. 468
 Falsificare il pepe. 541
 Fame, e sete come si possano soffrir lungo
 tempo. 175
 Far venire il color pallido. 296

Far

DELLE MATERIE

- Far odiare il vino.* 433
Far una camera, che uno entrandoci, s'accenda di fuoco. 399
Far disgravidare. 244
Fascinatione, e suoi rimedij 297
Fave smisurate. 109. *come si conservano* 143. 152. *in che tempo si colgono per riporsi.* 145. *in che luogo devono cogliersi, perche durino.* 148. *come si conservano.* 162
Fermare li denti. 283
Ferro mularlo in rame. 199. *imbianchirlo.* 200
Ferro tira un'altro ferro non solo con il tatto della calamita; ma con la sua presenza, 250. *ferro che salti sopra una tavola senza veder chi lo muova.* 252
ferro fregato al ponto settentrionale della calamita si volta all'austro, & il fregato all'australe, al Borea. 257.
ferro tocco dalla calamita può dare forza ad un'altro ferro. 258. *la sua faccia, che tira per la diversità del sito scaccia il ferro.* 265. *tocco da una parte della calamita non riceve sempre la forza dall'una, e l'altra parte.* 265. *tocco nel mezzo della calamita, la virtù si diffonderà per li due estremi.* 266. 267. *tocco dalla calamita, come possa perdere le sue forze.* 269. *tocco dal diamante si volge al settentrione.* 272.
Ferro, che con la tempra si faccia più duro. 406
Ferro come si cuoce, perche sia più trattabile. 413
Ferro come divenghi più melle. 407. *ferro guardarlo dalla ruggine.* 415
Fiamma, che si butti in alto. 400
Fico mezza bianca, e mezza nera. 89. *da una parte bianca, e dall'altra rossa.* 91. 93. *innanzi tempo.* 100. 101. *che maturi presto.* 102. *tardiva.* 105.
bianca, che diventi rossa. 118. *scritta* 130. *che germogli più felicemente.* 130. *che muova il corpo.* 134. *che duri lungo tempo.* 142. *rinchiusa come si conservi.* 150. *fichi riporle con i suoi rametti.* 147. *conservarle nel miele.* 156. *nel vino.* 157. 163. 166
Filo di quante cose si può fare. 187
Fingere di trovar tesori. 246
Fingere un flusso di sangue. 296
Fingere la mandragora. 130
Finocchio dolce. 116
Fiori, che cadano da gli arbori. 548. *come nascano di colori diversi.* 95. *come si conservino nella pianta medesima.* 140
Fixare il cinabro. 203
Focili di varie maniere. 384
Foglie come si pongano agli specchi piani, cavi, e convessi. 508
Fogliette, come si pongano sotto le gioje. 225. *come si poliscono.* 226. *come se gli danno i colori.* 228. 229. *lor forno come debba essere.* 228
Fonghi come si ponno produrre. 83
Fontana, che butta acqua su per compressione. 528
Fornace, e vasi necessarii all'opra per le gioje falsi. 213
Forza di tirare all'austro, e settentrione ha il suo vigore nell'estremità della calamita. 237. 239. *forza della Calamita passa in un'altra.* 243. *forza maggiore tiene la Calamita da quella parte, che tira, che da quella, che scaccia.* 245. *forza della Calamita nel tirare, come si possi misurare con la bilancia.* 248. *forza della Calamita non si può vietare da muro, o da tavola interposta.* 255
Eraghe haverle d'inverno. 106
Frigere il pesce in una carta. 412
Frisamento riposto si conservi incorrotto. 152
H h h h Fru-

I N D I C E

Frutto composto di diversi. 87
 Frutti composti insieme d'altro modo. 95
 Frutti del fusino, e melangoli insieme. 95
 Frutti doppi, uno dentro l'altro. 95
 Frutto del mixe col mandorlo dolce. 96
 Frutti non mai più veduti. 97
 Frutti peggiori. 98
 Frutti, e fiori innanzi tempo. 98
 Frutti havergli presto. 101
 Frutti tardivi. 104. che nascano maggiori. 107. senz'ossa, e senza semi dentro. 112. senza cortecce di fuori. 116 di diversi colori. 117. di varie forme. 118. frutti, e vini medicinali. 133. in che terra devono cogliersi, perche durino lungo tempo. 148. che inchinis durino anni interi. 154. si conservano nel miele. 156. nel vino. 157. nell'acqua salata. 160
 Fumi odorati come si facciano. 180
 Fumo, che acceso non facci, ne fumo, ne odore 190
 Fuoco chiamato greco. 186
 Fuoco, che s'estingue con olio, e s'accende con acqua. 198

G

GALLO, che facci officio di Chioc-
 cia. 192. che diventi tenero. 418
 Gallo-pavone, di Gallo, e pavone. 67
 Galli fargli combattenti. 450
 Galline, che si facciano tenere. 418
 Gal line si mescolano con altri uccelli 65
 Galline, & altri uccelli come s'ingrossano. 421
 Garofali, rose, fior di vacca, violacci mutarsi in bianco. 86. mezzai bianchi, e mezzai vermigli. 90. che fioriscano tardi. 105. pavonazzi, e bianchi di-

ventino torchini. 120
 Gelsomino Giallo. 121
 Gengive gonfie. 283
 Giacinto come si facci. 117. 118. 220
 Gigli come si possano haver sempre. 104.
 gigli rossi. 121. porporini. ibid. che durino nella sua pianta. 141. chiusi si conservano tutto l'anno. 151
 Gioia da una parte bianca, dall'altra rossa. 219
 Gioie come si coloriscono. 216
 Giottini, che tutto quello che mangino lor paja amaro. 414
 Gingivole come si conservino. 142. 147.
151. 158. 166
 Gomme dalle piante come si cavino. 370.
 dal panace. 370. dal finocchio. ibid.
 Granato di gran corpo. 108. 109. senz'osso. 114. più rosso. 118. con gli acini bianchi. 119. che da acce diventi dolce. 126. che riceva ogni forma. 129. conservargli nell'arbore proprio. 138. come altrove si conservi 142. 147. 153. 154. 160. 164. 165. 166. quando si de' cogliere. 145. conservarlo nell'acqua salsa 160
 Grano, in che tempo si miete, e si ripone. 145. come si conserva. 142. 163. 166. 168. come s'accresce di peso 541. che cresca da per se stesso. 175
 Granchi con la crusca tenera. 420
 Grave, e leggero. 512. come sia meschiato. 517
 Grucio, è crucio farlo dal ferro 214

H

HAMI da pescare, che venghino duri 410
 Hedera nasce dalle corna de' cervi. 84. che venghi bianca. 121. ornata di bei corimbi. 132
 Hemorroidi. 285

Herbe,

DELLE MATERIE.

Herbe, che ammazzano i forici. 447
Hibride dal porco selvaggio, e dal domestico. 60
Hinno dal Cavallo, e dall'Asino. 59
Horologi d'acqua, ovvero a vento. 526
Huomo di legno, che muoveva una barchetta. 255
Huomo, che si persuade essere uccello. 279
Huomo grasso, che diventi magro. 316
Huomini, che appajano Ethiopi. 549.

I

ILLUMINARE una gran sala con pochi lumi 482
Illuminare di notte un luogo con la lenticchia di cristallo. 491
Imaginatione, e sua forza. 73
Image pendente nell'aria collo specchio concavo. 481. 484
Image, che oschi fuori dello specchio concavo dal centro. 481
Image, che appaja dritta. 485
Imbianchire il volto rossore della faccia. 319
Imbriachi come si temperino dal vino. 431. 544
Imbriacare alcuno. 431. togliere l'imbriacchezza. 431
Imbriacare i cani, gli asini, i cavalli, i pardi, le fime, i porci. 444. i pesci. 445. gli elefanti. ibid.
Impazzire gli huomini per un giorno. 278
Imperigini della faccia, e delle altre parti del corpo come si tolgono. 322
Indovinare il ladro, 547
Indurre le piaghe. 296
Inflammationi, fistole, e discensi de gli occhi. 282
Ingauni, con i quali gli ingannatori si fun-

gono Maghi. 545
Ingrassare gli animali quadrupedi. 422.
il fegato delle oche. 423. *il fegato del porco.* 424
Instrumenti, che si suonano dal vento. 545
Intagliare il porfido senza scalpello. 413
Investigare la lunghezza del mondo con l'ajuto della calamita. 261
Investigare le virtù delle piante. 369

L

LABRI, e rimedij alle loro aperture. 284
Lampade, & alcune loro sperienze. 549
Latte da peso al pane. 175
Latte quando si dee fuggire. 425
Lattuca babbia con se l'apio, la rucola, e'l basilico. 94
Lattuche per l'inverno. 106. più grande del solito. 110. che diventi bianca. 119. che nasca odorata. 123. più dolce. 126. che germini più soave. 127. più tenera. 131
Lavandosi le mani diventino nere. 433
Legna, che caccino fuoco. 384
Legumi, che siano più teneri. 419. come possano durare più lungo tempo. 168
Leggere una lettera a mezza notte. 482
Leggere le lettere, ancorche picciolissime collo specchio piano, e'l concavo. 483.
Leggere una lettera di notte con la lenticchia cristallina. 491
Leggerezza, e gravità come sia varia nell'aria, e nell'acqua, e quanti artificij si possano fare. 520
Lenticchie, che naschino presto. 101. che diventi assai grande. 107. che racchiuse ne vasi duri molto tempo. 152
Lenticchia di cristallo, accende fuoco, illumina di notte un luogo. fa leggere di notte una lettera. Le cose lontane
 H h h h 2 fa pa-

fa paver vicine. Fa vedere una imagine pendente nell'aria. 490. 491.
dipinge in picciol luogo le cose grandi.
fa vedere una cosa moltiplicata. 493.
Letignigi , come si tolgano dal volto. 322.
Leopardo dal Leone, e pardo. 61
Lettera , che sommergendola nell'acqua appajano i caratteri. 451
Lettera scritta , che si ponga dentro un novo. 457
Lettere, che si leggono col fuoco. 453. *dopo bruciata la carta.* 453. *come si possono leggere fregandole con certa polvere.* 454. *che appajano sopra il bianco del novo.* 456. *nasconderle dentro un legno.* 459. *nelle torte, dentro gli animali, e nelle vesti.* 460. *nella correggia, nelle viscere de gli animali, e nelle pietre.* 460. 461. *lettere visibili, che appajano dopo qualche tempo.* 467. *che si mandino lontane à leggerli in un muro.* 474. *che le picciole pajano grandissime collo specchio piano.* 483
Licopantera dal lupo, e pantera. 62. *licori , ne quali sommergendo l'epistola i caratteri si veggano.* 452
Licori del talco per li bellisti delle donne. 313
Limatura di ferro come riceva la virgì della calamita. 267
Limoni più od orati. 122. odorati di cannella. 122
Linea polare non essere stabile nella Calamita. 238
Lince: parabolica, che abbrusci obliquamente, & in lungissima distanza. 498
Lino di asbesto. 188
Lira, & alcune sue maravigliose proprietà. 541
Lira, che sonata fa sonare dase un'altra lira del medesimo tono. 545
Lir. 1. & altri stromenti suonati dal vento. 545

Lissivio per fare i capelli biondi. 303
Livido da cerchi de gli occhi, come si tolgà via. 321
Locusta, che diventi tenera. 421
Lumache quando si disprezzano. 425
Lunghezza del mondo come si possa investigare con l'ajuto della calamita. 261.
Lupino come si conserva lungo tempo. 143
Lupo gode del fianto. 440
Lusignuolo come si prenda. 439

M

M *Accie de' coltelli damaschini.* 414
Macchio come si possano fare a gli animali. 78
Macchie dal volto come si levino. 320
Macchie del vino come si levino dalle tovaglie della mensa. 430
Magia, che dimori. 1. che cosa sia. 2. Magico, e suo istituto. 3
Magistero dalle gemme, perle, coralli, come si curi. 357
Magistero del Pambra. 357. del legno santo. 357. etc. 358. del vino. 358
Mal di fegato. 285. 287.
Mal Francese, come si guarisca. 289
Mammelle, che non crescano. 325. che rinfasate frivirino. 326
Mancare il peso da vasi d'argento, o d'oro. 207
Mandorlo dolce, che divenghi amaro. 85.
Mandorlo persico, che di fuori è persico, e dentro ritiene il mandorlo dolce. 96.
Mandorlo con le scorze più tenere. 116. senza scorza. 117. con il frutto più dolce. 124. che da amaro diventi dolce. 126. di dolce amaro. ibid.
Mandorlo scritto. 129. come si serbino lungo tempo. 142
Mandragera finta. 130. mandragera indate sonno. 277. fa uscire di mente. 279. *blau-*

Mangiare all'oscuro, e parere che si bruci fuoco dalla bocca. 400

Mani bianche come si facciano. 327. *come diventino morbide.* 327. *come lavandosi diventino nere.* 433

Maschi, o femine come si possono generare. 77

Matti come si guariscano. 544

Mela granate da un lato dolci, e dall'altro agri. 89. *composte fra loro variatamente.* 90

Melancancie meschiate di diverse specie di limoni. 89

Melangolo mezza dolce, e mezza agro. 92. *doppio.* 97

Mela in ogni tempo. 101. *maggiori del solito.* 108. *rosse.* 117. *di color sanguigno.* 118. *più odorate.* 122. *dolci chiamate melimele.* 124. *più dolci.* 127.

migliori. 130. *come si conservano.* 142. *quando si devono raccogliere.* 144. *e come.* 146. *conservarsi incorrotte.* 149.

150. 153. 167. conservarle nel vino. 157. *altri modi da conservarle.* 153.

155. 156. 162. 164. 165.

Melimele dal mele, e dal cognò. 98

Meloni mesteffivi. 101. *di color sanguigno.* 119. *che spirino odor di rose.* 123. *più dolci.* 126

Memoria come s'accresce. 283

Mescolanzze de gli uccelli generano nuove specie d'uccelli. 64. 65.

Mescolanzze de' specchi, e varie apparizioni d'imagini. 489

Messaggieri occulti. 461. *vedi lettere, Corriero.*

Miele velenoso. 420

Miele conserva i frutti. 156

Milviane. 98

Mina nel piano, ove s'habbia a fare giornata. 395

Mine sot'acqua. 395

Mirto, che facci frutti maggiori. 107.

migliori. 130. *senza nocciuolo.* 115. *che verdeggi migliore.* 131. *come si conservi.* 147. 151. 163. 166.

Mistura, che arde nell'acqua. 393

Mistura di fuoco, che la può accendere il Sole. 397

Misure, che fanno il ferro durissimo. 408.

Misure odorate come si facciano. 378

Moltiplicare il sapone. 380

Monedola si prende collo specchio. 442

Mora più grandi. 107

Morone, che facci il frutto bianco. 118. *più secondo.* 130

Morso di vipere come si sani. 144

Mosso, come separarlo dall'acqua. 518

Mostrare, che non habbia un fusio di sangue. 296

Mostri nell'humor, nelle bestie, e ne gli uccelli. 70

Muli, e loro specie diverse. 58

Murena buglia fritta, & arrostita in un tempo. 426

Muschio come si falsifici. 380. *che ricuperi l'odore perduto.* 387

Musmo dalla Capra, e Montone. 60

Mustelle come si ragguano. 443

Mutare il colore de gli occhi. 309

N

N *Attura rilassata dal parto, come si restringa.* 329

Nebbie de gli occhi. 382

Nespole, che facciano i frutti maggiori. 107. *senza osso.* 113. *che durino assai.* 145. 147. *si conservano rinchiusi ne' vasi.* 251. *nel miele.* 156. *nella paglia.* 165. *nell'acqua salsa.* 166

Noce senza scorza. 116. *tarentina.* 116

Noce avellana tarentina. 117. *si conserva nel miele.* 156. *altroue.* 165. 166.

Noce persico dal persico, e dalla noce. 97

Nocciole si serbano in vasi di terra. 154

Oca

O Caviua, e catta.	427
Occicare col fumo.	401
Occhi come lor si muti il color.	309. loro rimedij.
	281
Occhiali per veder di lontano.	491
Odiare, & abborrire il vino.	433
Odori per allestar gli animali.	443
Olei come si cavino.	319
Olio del riccio, di lentisco.	184.
del terebinto, del lauro, del sesamo, del platano, di castagne, ghiande, rovero, noce, mandorli, nocciolo.	185.
pistacchi, pignafagi, sicomoro, sanguine, acini d'uva, rasano, miagra.	186
Olio da quali cose si cava.	184. 185.
Olio contro ogni veleno.	290
Olio d' Appario Spagnuolo.	291
Olio liquido della noce muschiata.	340
Olio de' semi di cedro. di papavero, di coquintida, d' anonimo, d' uva.	340
Olio con l'acque come si cavi.	341
Olio de' garofali.	342.
della mace, e pepe, dell' aniso, del finocchio, del coriandro, & altre herbe, de' fiori di lavandola, rosmarino, & altri.	342
Olio de' legni de' cipressi, e Giuniperi.	342
Olio de' fiori del rosmarino.	348.
di scorze di cedro.	348.
di rose, e fiori di melarancio.	348.
di belzmino.	349.
di muschio, ambra, e zibetto.	349.
delle resine.	349.
di storace, di landano, terebentina, olivastino, del miele.	350.
canfora, caria, e tela.	351.
di frumento.	352.
Olio per discenso come si cavi.	352
Olio del legno santo.	352
Olio de' sali come si cavi.	365.
dal tartaro, sudor, talco.	365.
dal sasso rubicondo, dalla mirra.	366
Olio di vitriolo, di solfo.	367

Olio odoratissimo di citraben. di fiori diversi.	375.
di belzmino, storace, & altri.	376
Olio ardentissimo.	378
Oliua uva. 95. olive come si conservano.	159. 162. 163.
Operationi dello specchio concavo, con il piano.	481.
Organi ad acqua.	524
Oro cavarlo dall' argento.	203.
vedi separare.	
Ora, come si conserva.	166
Ostracoderme nascono dal limo.	48
Ostiche.	49
Ova col forno si possono aprire.	190
Ova puzzolenti.	426
Ova, che si cuocano senza fuoco.	430
Ovo, che uvanzi di grandezza un capo humano.	428
Oxiacante in Azarole.	92

P

P Aguri si conducono a terra con la musica.	441
Palma più alta.	131.
che il suo frutto duri lungo tempo, da' quali arbori si deve cogliere.	148.
della Palma de' luoghi salsi si devono conservare i frutti.	161
Panaricio delle dita, e suo rimedio.	184
Panc di varie forti.	169. 170. 171. 172.
173. a quel di miglio aggiugnervi il peso.	174.
che'l pane cresca da per se stesso.	175
Parabola cristallina bruscia gogliardamente.	506
Parasiti cacciargli dalle tavole.	434
Pardi come s'imbriacano.	444
Parlare di lontano.	469
Parlare tutte le cose per un condotto.	469
Parlare di notte col fuoco, e di giorno	no

DELLE MATERIE.

- no col fumo. 479
Pastelli come si cuocano. 213
Pastinaca pesce che prende col suono del flauto. 441
Pater noster odorato. 378
Pavone cotto, che paja vivo. 427
Pavoni, che diventino bianchi. 75
Pavoni, che s'inteneriscano. 410
Pecore generarle di varij colori. 73.
 bianche. 75. che siano più saporite à mangiarli. 414
Peli, che nascono dalla calamita, che cosa siano. 244
Peli, che non caschino. 306. che più non naschino. 307. fargli nascere. 107. che nascano presto. 307. più delicati. 307. più lunghi. 308. crespi. 308. che cadano innanzi la vecchiezza. 307. come si possano aggiungere, ò farli cadere. 537
Pelli, come si lavino. 376. come ricevono l'odore de' fiori. 377. come si facciano odorate. 377
Pera tardive. 105. maggiori del solito. 107. rosse. 118. che odorino più soavemente. 122. quando. 144. e come si raccolgono per conservargli. 146. poste in vasi, e sotterrate si conservano molto, e come di più. 153. 165. 167. nel miele. 156. nella sapa. 158. nell'acqua salsa. 161. in altre cose. 165
Perle come si falsificano. 224. come si rischiarano essendo vecchie. 225
Pernici quando sono pessime. 425. come si prendono. 439. farle imbriache. 445. come si fanno combattere. 450
Persico, e nocce persico composti in un fruttolo. 88
Persichi fargli grandissimi. 108. e habbiano del sanguigno, e del bianco. 89. senz'osso 113. rossi. 117. rossi, e sanguigni. 119. scitili. 119. 129. conservargli. 147. 153. nel miele, e nella sapa. 156. 158.
Pesci barbi quando si disprezzano. 425
Pesci come si conservino. 143. s'allettano col lume della notte. 441
Pesci, che nascono dalla putrefazione. 47. dalla spuma. 47. 48.
Pezza di lino posta nell'acqua fa apparire i caratteri. 452
Piacevolezza con la calamita. 242
Piaghe vecchie. 294
Piccione senz'ossa. 428
Pietra, che possa nell'aceto dimostrare lettere. 452
Pietra, che s'accende collo spunto. 385
Pietra della vessica, ò reni. 285
Pietre, che si muovono da loro stesse. 538
Piombo farlo più greve. 195. 196. trasformarlo in stagno. 195
Pirigone nasce nel fuoco. 43
Pisello in che tempo si ripone. 145
Pizzette di profumo. 381
Podagre. 289
Polire la faccia. 321. polir gli specchi. 509
Polifette di carte, non tocche, tramutino il sito. 546
Polve di Cipro come si facci. 378
Polve di molto strepito, e di gagliarda operatione. 187. che con poco strepito mandi la balla 387
Polveri odorate come si facciano. 378
Pollo, che si cuoca senza fuoco. 429
Pollo che habbia quattro ali, e quattro piedi. 77. col capo bnfato, che viva. 548
Polli come possono nascere senza il covare della gallina. 180. 190.
Polli bianchi, teneri, e soavissimi. 422
Polpi come si prendano. 440
Pomorofo. 118. Poma quando si devono cogliere. 143. conservarsi nelle fosse con la paglia, e con le foglie. 164
Pomo che induce sonno. 278
Ponere in rotta una squadra di Cavalli.

valli.	394
Paniti polari come si conoscono nella calamita.	246
Porcellana come si facci.	223
Porco bollito, & arrostito in un tempo.	426
Porco trojano.	428
Porco bianco. 75. si prende con il flauto.	441
Porri del corpo come si levino.	323
Porro grande. 109. 110. 111. più dolce.	127
127. secato.	131
Prendere gli uccelli con le mani.	436
Preparar i capegli.	303
Preparare, e purificare la faccia.	311
Preparazione de' semplici.	35
Preservazione del mal francese.	289
Pruno del color della noce. 96. che muova il sonno. 134. col mandorlo dolce.	96
96. come si conservi.	147
Pruno con la carne di mela. 96. serbati nel vino. 158. nell'acque saline. 161. altrove.	142. 159. 161
Pulci, come si tirino tutti in uno.	443
Purgare l'acqua dalla flemma.	367
Putrefazione, produttrice di nuovi animali.	38. 40
Puzza delle ali come silevi.	328
Puzza del bruciato, come si possa togliere.	335

Q

Q'aglie, e storniquando sono disprezzati.	425
Quagli si prendono collo specchio.	442
Quin'essenze come si caccino. 153. dall'ambra, zibetto, e dagli aromati.	354
dalle carni, da' sali, dall'erbe.	355
dall'acqua vite.	356

R

R Accorre più acqua dalla distillazione.	335
Radere le lettere di sopra la carta.	467
Rafano grande. 109. 110. 111. che diventa dolce.	126
Rame simile all'argento. 197. come si bruci.	215
Rampollo innestato che apprenda agevolmente.	88
Rane generate dalla pioggia, e dalla paludere.	41
Razocchie come si congregano.	443
Rapa, che nasce presto. 102. che sia di grã rotondità.	109
Refrattione accende il fuoco lontanissimo.	506
Ricogliere gran frutto dalle biade, e molto vino dalle vigne.	135
Riflettere collo specchio concavo il freddo, il caldo, e la voce.	481
Rimedi di della calamita.	273
Rimedi di far dormire. 276. per gli occhi 282. al mal francese. 289. contro la peste. 292. alle ferite, e piaghe. 293. contro l'amore. 300. contro il fascino dell'invidia. 300. per polire i denti. 325. alla fatica.	548
Rinviare le lettere sparite.	467
Riso dà peso al pane.	174
Rosa mezza bianca, e mezza rossa. 89. innanzi tempo. 99. passato l'inverno. 100. di Gennaio 102. che non manchi mai. 104. tardiva 105. che fiorisca di primavera. 106. che sia gialla. 121. celsifolia farla più odorata. 122. conservarla nella sua pianta. 140. rinchiusa si conserva. 151. 154. nella morchia.	163
Rosetti per la faccia.	328
Rosso-	

DELLE MATERIE.

Rossore del volto conoscere s'è naturale.

110.	
<i>Ruca con il frutto senza semi.</i>	117
<i>Ruchetta più soave.</i>	127
<i>Rughe della faccia come si levino.</i>	123
<i>Rughe del ventre fatte dal parto come si levino.</i>	124
<i>Rutapiù tenera.</i>	131

S

S <i>Acete di fuoco.</i>	385
<i>Sacche, che servano per corrieri.</i>	461
<i>Salamandra nasce nell'acqua.</i>	43
<i>Sale commune come si supplisca.</i>	430
<i>Sale di tartaro come si faccia.</i>	212
<i>Sale di limoncelli. 162. dell'Imperatoria.</i>	
<i>del cimino. della Saffragia</i>	362
<i>Sali delle cose come si cavino.</i>	362
<i>Sali, che entrano nella compositione delle gioje.</i>	211
<i>Sangue di becco non libera la calamita dalla calamità, che diconorecargli il diamante.</i>	271
<i>Sapere se nel mosto sia meschiata acqua.</i>	518
<i>Sapere, nel mosto mischiato con l'acqua, quale sia la parte migliore quella di sopra, o quella di sotto.</i>	519
<i>Sapone mischiato.</i>	329
<i>Sapone come si moltiplichi.</i>	380
<i>Saraghi come si prendono.</i>	439
<i>Scacciare i buffoni dalle tavole.</i>	433
<i>Scacciare gli orsi.</i>	543
<i>Scalpello, che tagli il ferro, che tagli il porfido, che tagli i marmi.</i>	411
<i>Scarfagio nasce dall'asino.</i>	45
<i>Scari come si prendono.</i>	438
<i>Scarola bianca.</i>	110
<i>Schirantia.</i>	284
<i>Scorpione nasce dal basilico.</i>	42
<i>Scrivere sopra il cristallo.</i>	455
<i>Scrivere sopra la carta, che non si legge.</i>	

ra, se non colla polve **455.** *Sopra la scorza d'un uovo.* **456.** *Sopra un filo sottile.* **457.** *Sopra una carta pergamena, che lo scritto non si veda.* **458.** *ne tagli de' libri.* **458.** *nelle carte da giocare.* **459.** *sul capo, e che le lettere non si possano scancellare.* **465.** *in la pelle, che le lettere mai non si pariscano.* **465.** *vedi caratteri.*

<i>Scudo, che si volga in uno stilo.</i>	547
<i>Secreti per le ferite.</i>	293
<i>Segni delle bolle, e lividure come si solgano.</i>	321
<i>Selice, o cristallo come si prepari per farne i pastelli,</i>	212
<i>Semisfero dall'huomo, e capra.</i>	65
<i>Semi, che non siano rosi, mentre stannan all'aja.</i>	165
<i>Semplici devono operare ne' tempi dovuti.</i>	27
<i>Semplici meschiati insieme oprano con più gagliardexza.</i>	321
<i>Separar l'oro da' vasi d'argenti indorati.</i>	206.
<i>da' vasi di rame indorati.</i>	207.
<i>Separare l'oro dall'argento</i>	207. 208. l'argento d'il rame.
<i>l'oro dal rame.</i>	209.
<i>l'oro, e l'argento dagli altri metalli con l'acque forti.</i>	209
<i>Separare l'oglio dall'acqua.</i>	342.
<i>gli elementi dal metallo.</i>	369.
<i>dall'erbe.</i>	369
<i>Separatione degli elementi.</i>	368
<i>Separare l'acqua dal vino.</i>	515. 519.
<i>il corpo grave mischiato col leggiero.</i>	517
<i>Seppie come si prendono.</i>	438.
<i>collo specchio.</i>	442
<i>Serpente nasce dalla midolla dello spina dell'huomo.</i>	42
<i>Serpi con più teste, e più code.</i>	27
<i>Serzione parabolica.</i>	495.
<i>che bruci in infinito.</i>	502
<i>Siatica come si sani.</i>	544.
	548

- Simie prenderle imbrache.* 444
Simpatia, & antipatia. 11
Simulare l'infermità. 296
Simulare l'habito d'un cane. 461
Sisimbrio si muta in menta. 86
Sito fa variare le contrarie virtù della calamita. 248
Sito muta la forza del ferro. 257
Smalto rosacchiero come si facci. 222
Smalti come si faccino. 220.
Smeraldo come si finga. 216. 217. 218.
 220
Smozzare il fuoco, e con che. 396
Solatro maggiore fa impazzire. 279.
Sonni di varie sorti come s'inducano. 280
 281
Sonnifero del solatro. 277. del papavere.
 278. che uoti tiri a se il sonnifero dormendo. 278
Sonno, e vigilia. 544
Sopraccigli come si tingono. 309
Sorbe come si denno. *corre.* 146. come si conservino. 151. 153. 158
Sordo, che oda il suono della lira. 545
Sorici come si possano congregare. 443
Sparvieri, e varie lor sorti. 67. animosi.
 450.
Spaventare le pecore. 543. i cavalli. 394.
 543
Specchi, che mostrino le immagini pallide, gialle, e di varij colori. 473. che la faccia del riguardante appaja divisa per mezzo 473. varia, e difforme. 474.
Che la faccia appaja di cane, d'ajino, Che tutta la faccia appaja differente.
Specchi piani, che faccino apparire la testa in giù, & i piedi in su. 475
Specchi piani, con i quali si veggano quelle cose, che si fanno in altri luoghi assai lontani. 476
Specchi, che brusciano. 494
Specchi come si faccino. 508
Specchi di vetro come si faccino. 590
Specchi di metallo come si faccino. 510
Specchi piani come si poliscano. 589
Specchio nel quale si veda un'immagine, che viene, & un'altra che parte. 475
Specchio di molte immagini. 474. 475
Specchio, che non appresenti immagine, se non di quello, che vuoi. 476
Specchio, nel qual si veda un'immagine, che par che voli. 477
Specchio teatrale. 477
Specchio, nel quale di uno oggetto ne vdrai molte immagini. 477
Specchio amfiteatrale. 478.
Specchio concavo, e sue operationi. 480
 483.
Specchio concavo fa vedere quelle cose, che si fan di notte, e molto lontane. 482
Specchiopiano, che mostri la faccia roverscia. 484. cose, che non si veggono in altra parte. 507
Specchio, in cui si veggano molte diversità d'immagini. 489
Specchio colonnare convesso, e suoi effetti. 490
Specchio concavo accende il fuoco. 490
Specchio colonnare concavo, e suoi effetti. 490
Specchio colonnare, e piramidale concavo accende il fuoco. 495
Specchio piramidale concavo, e convesso, e suoi effetti. 495
Specchio secondo la sectione parabolica. 495.
Specchio da bruciare di più sectioni sferali. 504
Specchio concavo, come ve si mettì sopra la foglia. 509
Spelta, e sifa si muta in grano. 86
Sperienze di lampadi. 549
Spirito cavarlo dallo stagno, e dall'antimonio. 204
Squadra di Cavalli come si ponga in rotta. 394
Squadroraja dallo squadro, e raja. 68
 Sta-

DELLE MATERIE.

Siagno come possa passare in un metallo più nobile. 194. come se ne cavilo spirito.

304.

Statua à cola fortissima. 210

Statue materiali se con artificio possono parlare. 322

Suffumigio. 381

T

T Abacco, e sue virtù. 294

Tagliare il porfido senza scalpello.

813

Talco, e suo liquore per i belletti. 313

Tarme, che rodono i capelli come si tolgano. 308

Tempre del ferro per tagliar pane. 408.

per tagliar legni. ibid. per tagliar la vena. ibid. per le falci da segar l'erba.

ibid. per le lime. ibid.

Temprare i coltelli durissimi. 409. i giacchi. 409. la sega, che seghi il ferro.

410

Tempra dello scalpello per tagliar marmiti. 411. di spade. 411

Tempra durissima del ferro. 412. dello scalpello per tagliar porfidi. 411.

413

Tzocrono. 67

Terminare gli Specchi di vetro. 509

Terminare gli Specchi convessi. 510

Thoe dal lupo, & hiena. 62

Tignuole della verga. 285

Tingere le pelli delle pecore di varij colori. 79

Tingere la carne. 536

Tingere i sonracigli. 309. i capelli. 303.

304. 305

Tintura delle cose, come si cavi. 358. delle rose. 361. della calta, viola, linguaboue, e de fiori delle scarole. 361. de fiori de melaranci. 361. de Coralli. 361

Togliere i segni delle botte, & illivido. 321

Togliere l'imbriacchezza. 431

Topatio, come si facci. 216. 217

Topi generati dalla putrefattione. 40. come si possano congregare. 443

Torchina come si facci più colorita. 225

Trattare il fuoco con le mani senza lesione. 397

Trasmutare i capelli. 537

Tromba armata. 388

Trombe che buttano fuoco. 387

Tutte le cose ben rinchiusse si conservano bene. 150

V

VARIJ usi della bussola da navigare. 261

Vase d'agata, & calcedonio come si facci.

222

Vase, che caviolio, senza tema di bruciarsi, e se ne cavi più quantità. 344

Vase riverfo, che tiri in l'acqua. 524

Vase, che butti vento. 524

Vase, che butti acqua. 525

Vase, col quale bevendosi sparge la faccia d'acqua. 528

Vase, che niuno vi potrà bere se non colui, che sa l'inganno. 529

Vcelli, che nascono da frutti putrefatti, e da legni. 46

Vcelli nuovi nati dalla varia mescolanza di quelli. 64. 65

Vcelli, che s'inteneriscano. 420

Vcelli da sprezzarsi. 425

Vcelli, che si prendano con le mani. 445

Vcello, che t'accompagni sempre. 79

Vcello, che si facci arrosto da se stesso.

429

<i>Vccello, che non possi volare.</i>	451	<i>Vespe si generano da Cavalli.</i>	45
<i>V'dire di lontano, come si possa fare.</i>	539	<i>Vesiti, che non siano rose dalle tignuole.</i>	163
<i>Vedere un'essercito d'arena, che combat- ta.</i>	247	<i>Vetro tingerlo di verij colori.</i>	219
<i>Vedere tutte le cose maggiori di quello, che sona, nello specchio concavo.</i>	480	<i>Vetro dallo stagno come si facci.</i>	222
<i>Vedere all'oscuro in una camera quelle cose, che fuori sono illuminate dal So- le.</i>	484	<i>Vicendevoles attrattione, e scaccia- mento del ferro, e della Calamita.</i>	249
<i>Vedere le cose maggiori, e più chiara- mente.</i>	485	<i>Vino, che fa sgravidare.</i>	134
<i>Vedere in una camera all'oscuro una caccia, & altri presigi.</i>	486	<i>Vino col sale anra alla vecchiezza.</i>	161
<i>Vedere l'immagine pendente in ariacollo specchio piano, e col cavo.</i>	484	<i>Vino da quali frutti si possa fare.</i>	178. 179. 180
<i>Vedere l'eclissi del Sole.</i>	487	<i>Vino guasto come si possa accomoda- re. 182. 183. che odori di mus- chio.</i>	430
<i>Vedere in una camera oscura quello, che sarà illuminato di fuori da molte torcie.</i>	487	<i>Vino hippocratico, ò mangiaguerra.</i>	431
<i>Vedere un'immagine pendente nell'aria senza specchio, e senza vedere l'og- getto.</i>	488	<i>Vino, che aggiacci nella carafa.</i>	431.
<i>Vedere le cose di lontano vicine con la lenticchia di cristallo.</i>	491	<i>come si separi dall'acqua.</i>	515
<i>Vedere una immagine pendente nell'aria con la lenticchia cristallina.</i>	491	<i>Viole sempre fiorite.</i>	104
<i>Vedere una cosa moltiplicata.</i>	492	<i>Virtù della calamita.</i>	237
<i>Vedere in una camera quelle cose, che non vi sono.</i>	493	<i>Virtù di tirare, e di scacciare della cala- mita non si basta a raffrenare con alcun impedimento.</i>	247
<i>Vedere nella balla cristallina molte tri- di.</i>	494	<i>Virtù della calamita si trasfonde per i pezzetti del ferro. 252. riccorta in un ferro, è svanita da una calamita di virtù più gagliarda. 259. se la virtù della calamita si possa impedire dall' aglio. 267. come si possa accrescere. 268</i>	
<i>Vedere collo specchio cavo quel, che si fa di notte, e molto lontano.</i>	482	<i>Virtù, che si trovano negli animali, a chi in vita, a chi dopo morte.</i>	26
<i>Veleno per i cani, per i lupi. 446. per le pantere. leoni. buoi. Capre. Cervi.</i>	447.	<i>Vite bianca, ò nera di ventici al contratio.</i>	85
<i>Cavillo. Mustelle. Pecore. Co- lombe. Gulline. Pipistrello. Avol- toi. Scorpion. Pesci.</i>	448	<i>Vite mutarsi in quercia.</i>	86
<i>Vento come si facci entrare in una Camera, che li convitati siano molto freschi Pestate,</i>	530	<i>Vite medesima, che porti nua nera, & nua bianca. 90. che germogli presto.</i>	100.
<i>Vermi de' figliuoli.</i>	287	<i>senz'acini dentro.</i>	116
		<i>Vite bianca, che facci vin rosso. 118. vi- te muschiata.</i>	122
		<i>Vite teriaca. 133. che facci buon ventre.</i>	
		<i>Vite</i>	

DELLE MATERIE.

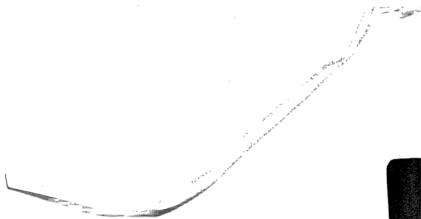
<i>Vite che habbi l'uva vecchia, e nuova</i>		<i>à primavera nella sua vite.</i>	139.	<i>in</i>
139.		<i>che tempo si ripone, perche duri lungo</i>		
<i>Vivande che si cuocano più presto.</i>	419	<i>tempo.</i>	145.	148
<i>Ulceri maligne.</i>	194	<i>Uve chiuse come si conservino.</i>	151.	<i>nel</i>
<i>Unguento pretiosissimo.</i>	194	<i>miele.</i>	156. <i>nel vino.</i>	158. <i>altrove</i>
<i>Unguento dell'armi.</i>	195		159. 161. 164. 165.	167
<i>Unguento da sanare ogni sorte d'infermità.</i>	195			
<i>Unguento per far cadere ipeli.</i>	306			
<i>Volatiche come simandino via.</i>	313			
<i>Volto farlo risplendente, come argento.</i>	312.			
	312.			
<i>Vova, vedi Ova.</i>				
<i>Vva mischiata di varij colori.</i>	89			
<i>Vva che habbi dentro gl'acini del mirto.</i>	95			
	95			
<i>Vva nella primavera. 99. d'autunno.</i>	105			
<i>Vva senza acini. 113. che stia verde fino</i>				

Z

<i>Zafara come si calcina.</i>	215
<i>Zaffiro come si tinga.</i>	216
<i>Zaffiro di color celeste diventi diamante.</i>	218
<i>Zifere, e loro trattato.</i>	451
<i>Zoe, ovvero Thoè dal Lupo, & hiena.</i>	62
<i>Zucca tempestiva. 102. di smisurata</i>	
<i>grandezza. 111. che purghi.</i>	134

I L F I N E.





Aug. 18/97

